B TÉCNICA

INFORMACIÓN

HORNOS COMBI DE GAS

ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE

Parte A: Características técnicas
Parte B: Manual de instalación

ATENCIÓN

- La instalación y las reparaciones deben ser realizadas por el personal que autorice el fabricante y de acuerdo con los estándares y las regulaciones actuales.
- Si se hace alguna modificación, el fabricante no se hará responsable.
- Estos equipos deben usare en áreas bien ventiladas.
- Lea las aviso antes de la instalación.

- Cuando maneje el equipo, es importante que lo deje en su base hasta la instalación final.

.

TABLA DE CONTENIDOS HORNOS COMBI DE GAS

A) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS…….. **2**

B) INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN

1. PLACA DE DATOS…… 16

1.1 PLACA…… 16
1.2 UBICACIÓN DE LAS PLACAS …….. 17

2. INSTALACIÓN: ASPECTOS GENERALES…… 18

2.1 ASPECTOS GENERALES ..…….... 18
2.2 RECOMENDACIONES …….. 19
2.3 MANEJO …….. 20
2.4 RETIRO DEL EMPAQUE …….. 20

3. INSTALACIÓN: UBICACIÓN…… 21

3.1 HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES…… 21
3.2 HORNOS DE 20 NIVELES…… 22
3.3 INSTRUCCIÓN PARA CHAROLAS CALIENTES…….. 22

4. INSTALACIÓN: CONEXIONES …… 24

4.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA …….. 24
4.2 CONEXIÓN DE GAS …… 25
4.3 CONEXIÓN DE RED DEL AGUA …… 26
4.4 CONEXIÓN DE DRENAJE …… 28
4.4 CONEXIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA …….. 28

5. DIAGRAMAS ELÉCTRICOS …….. 32

5.1 HORNOS EQUATOR …… 32
5.2 HORNOS PRECISIO …….. 43
5.3 HORNOS PRECIJET…… 50

6. ADAPTACIÓN DEL EQUIPO DE UN TIPO DE GAS A OTRO…… 57

6.1 LISTA DE GASES Y PRESIONES AUTORIZADAS POR CATEGORIAS Y PAÍSES…….. 57
6.2 CAMBIO DE UN TIPO DE GAS A OTRO …… 58
6.3 POTENCIA Y RANGOS DE FLUJO DE GAS…….. 58
6.4 CUADRO DE ESPREAS……... 58

7. AJUSTE DE LOS PARÁMETROS DEL PANEL FRONTAL……... 60

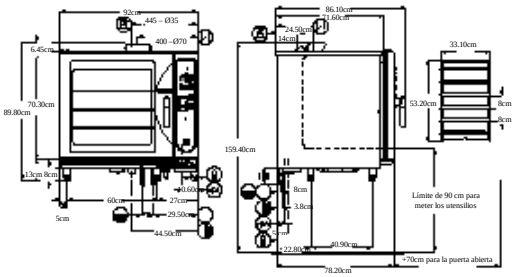
7.1 PANEL DE CONTROL DE HORNOS EQUATOR …….. 60
7.2 PANEL DE CONTROL DE HORNO PRECISIO Y PRECIJET…… 61

A: Características técnicas

Horno de gas Equator GN 1/1 de 6 niveles

E601G

Conexión de gas
Conexión eléctrica
AGUA POTABLE FRÍA
AGUA ABLANDADA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



MODELO	B-FM10.61/1.SI.G
DIMENSIONES (cm)	Altura 89.80; Anchura 92; Profundidad 86.10
Altura del horno junto con las patas	159.40
Interior del horno	Altura 55.20; Anchura 63; Profundidad 53.50
CAPACIDAD	
Capacidad del horno (dm3)	186
Utensilios para hornos GN1/1 (32.50x53cm)	6
Profundidad máxima de las charolas (cm)	6.50
Espacio entre los niveles (cm)	8
Capacidad máxima (kg)	24
EMPAQUETADO (cm)	Altura 102; Anchura 102; Profundidad 90
PESO (Kg)	112
ESPACIO	Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA	0 a 250°C /0-99°C
TIMER	99 horas
GAS	23 kW
Tipo / **Presión**	**Consumo**
Propano G31 / 37± 4 / 50± 5 mb	1.79 kg/h
Butano G30 / 37± 5 / 50± 3 mb	1.81 kg/h
Gas Natural G20 / 20± ^{2} mb	2.43 m^3/h
Gas Natural G25	2.76 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)	
Potencia (kW) / 230V a.c.	0.3
I. máx(A) / 230V a.c.	1.3
AGUA FRÍA POTABLE/AGUA ABLANDADA	
Presión (Min/Máx)	150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Agua fría/temperatura máxima de agua ablandada	30°C / 60°C
Normal/Dureza	Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)
Conductividad	Min 20 µS/cm
Conexión	Roscado 20/27 (G ¾)
DRENADO	Conexión: Rosca de acero inoxidable 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada	Aprox. 98°C
FABRICACIÓN	
Interior del horno y material	Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO	A la pared, no apilable

CONEXIÓN DE GAS

Tubo de gas (roscado de 15/21mm) a 72.40 cm desde el piso
Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Entrada eléctrica de 75.70 desde el piso

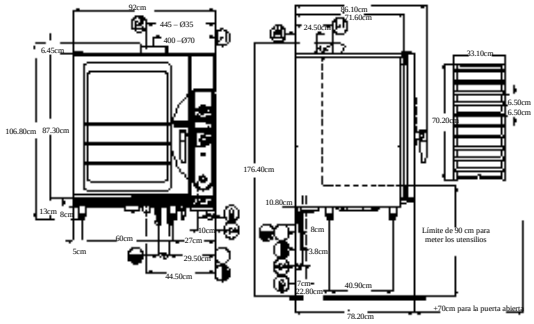
Edición de documento no contractual- 3BE067FT

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Horno de gas Equator GN 1/1 de 10 niveles

E101G

Conexión de gas
CONEXIÓN ELÉCTRICA
AGUA POTABLE FRÍA
AGUA ABLANDADA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



MODELO		B-FM10.101/1.SIG
DIMENSIONES (cm)		Altura 106.90; Anchura 92; Profundidad 86.10
Altura del horno junto con las patas		176.50
Interior del horno		Altura 72.20; Anchura 63; Profundidad 53.50
CAPACIDAD		
Capacidad del horno (dm3)		260
Utensilios para hornos GN1/1 (32.50x53cm)		10
Profundidad máxima de las charolas (cm)		5.50
Espacio entre los niveles (cm)		6.50
Capacidad máxima (kg)		40
EMPAQUETADO (cm)		Altura 120; Anchura 102; Profundidad 90
PESO (Kg)		132
ESPACIO		Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA		0 a 250°C /0-99°C
TIMER		99 horas
GAS		23 kW
Tipo	**Presión**	**Consumo**
Propano G31	37± 4 / 50± 5 mb	1.79 kg/h
Butano G30	37± 5 / 50± 3 mb	1.81 kg/h
Gas Natural G20	20± 2 mb	2.43 m^3/h
Gas Natural G25	20± 2 /25± 3 mb	2.79 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)		
Potencia (kW)	230V a.c.	0.3
I. máx(A)	230V a.c.	1.3
AGUA FRÍA POTABLE/AGUA ABLANDADA		
Presión (Min/Máx)		150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Agua fría/Temperatura máxima de agua ablandada		30°C / 60°C
Normal/Dureza		Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)
Conductividad		Min 20 µS/cm
Conexión		Roscado 20/27 (G ¾)
DRENADO		Conexión: Rosca de acero inoxidable de 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada		Aprox. 98°C
FABRICACIÓN		
Interior del horno y material		Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO		A la pared, no apilable

CONEXIÓN DE GAS

Tubo de gas (roscado de 15/21mm) a 72.40 cm desde el piso
Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Entrada eléctrica de 75.70 desde el piso

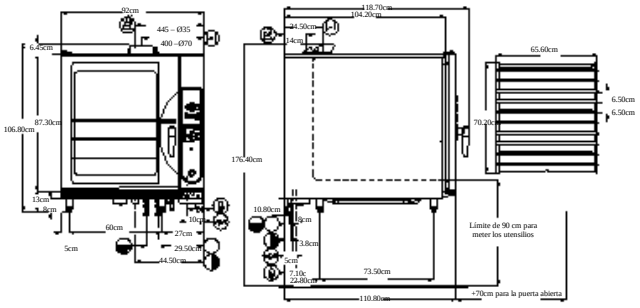
Edición de documento no contractual- 3BE0592FT

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Horno de gas Equator GN 2/1 de 10 niveles

E102G

Conexión de gas
CONEXIÓN ELÉCTRICA
AGUA POTABLE FRÍA
AGUA ABLANDADA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



MODELO		B-FM10.102/1.SIG
DIMENSIONES (cm)		Altura 106.90; Anchura 92; Profundidad 118.70
Altura del horno junto con las patas		176.50
Interior del horno		Altura 72.20; Anchura 63; Profundidad 86
CAPACIDAD		
Capacidad del horno (dm3)		422
Utensilios para hornos GN 1/1 (32.50cm x 53cm) / GN 2/1 (6.50 cmx 53cm)		20 / 10
Profundidad máxima de las charolas (cm)		5.50
Espacio entre los niveles (cm)		6.50
Capacidad máxima (kg)		80
EMPAQUETADO (cm)		Altura 120; Anchura 102; Profundidad 130
PESO (Kg)		147
ESPACIO		Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA		0 a 250°C / 0-99°C
TIMER		99 horas
GAS		23 kW
Tipo	**Presión**	**Consumo**
Propano G31	37± 4 / 50± 5 mb	1.79 kg/h
Butano G30	37± 5 / 50± 3 mb	1.81 kg/h
Gas Natural G20	20± 2 mb	2.43 m^3/h
Gas Natural G25	20± 2 /25± 3 mb	2.79 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)		
Potencia (kW)	230V a.c.	0.3
I. máx(A)	230V a.c.	1.3
AGUA FRÍA POTABLE/AGUA ABLANDADA		
Presión (Min/Máx)		150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Agua fría/Temperatura máxima de agua ablandada		30°C / 60°C
Normal/Dureza		Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)
Conductividad		Min 20 µS/cm
Conexión		Roscado 20/27 (G ¾)
DRENADO		Conexión: Rosca de acero inoxidable de 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada		Aprox. 98°C
FABRICACIÓN		
Interior del horno y material		Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO		A la pared, no apilable

CONEXIÓN DE GAS

Tubo de gas (roscado de 15/21mm) a 72.40 cm desde el piso

Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Entrada eléctrica de 75.70 desde el piso

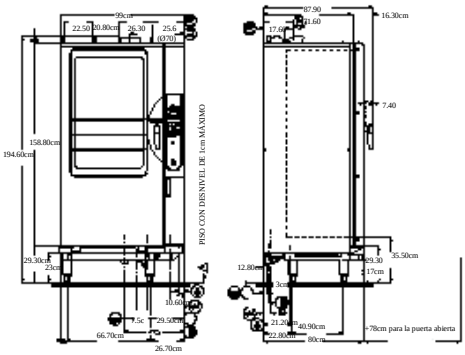
Edición de documento no contractual- 3BE0653FT

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Horno de gas Equator GN 1/1 de 20 niveles

E201G

Conexión de gas
CONEXIÓN ELÉCTRICA
AGUA POTABLE FRÍA
AGUA ABLANDADA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



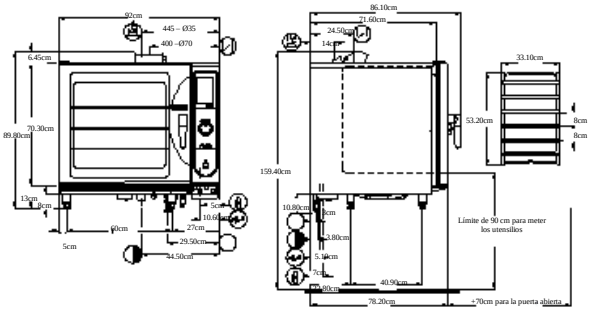
MODELO		B-FM10.201/1.SIG
DIMENSIONES (cm)		Altura 194.60; Anchura 99; Profundidad 87.90
Interior del horno		Altura 144.60; Anchura 63; Profundidad 53.50
CAPACIDAD		
Capacidad del horno (dm3)		487
Utensilios para hornos GN1/1 (32.50x53cm)		20
Profundidad máxima de las charolas (cm)		5.50
Espacio entre los niveles (cm)		6.50
Capacidad máxima (kg)		80
EMPAQUETADO (cm)		Altura 210; Anchura 109; Profundidad 98
PESO (Kg)		360
ESPACIO		Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA		0 a 250°C /0-99°C
TIMER		99 horas
GAS		45.5 kW
Tipo	**Presión**	**Consumo**
Propano G31	37± 4 / 50± 5 mb	3.54 kg/h
Butano G30	37± 5 / 50± 3 mb	3.59 kg/h
Gas Natural G20	20± 2 mb	4.81 m^3/h
Gas Natural G25	20± 2 /25± 3 mb	4.57 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)		
Potencia (kW)	230V a.c.	0.7
I. máx(A)	230V a.c.	3
AGUA FRÍA POTABLE/AGUA ABLANDADA		
Presión (Min/Máx)		150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Agua fría/Temperatura máxima de agua ablandada		30°C / 60°C
Normal/Dureza		Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)
Conductividad		Min 20 µS/cm
Conexión		Roscado 20/27 (G ¾)
DRENADO		Conexión: Rosca de acero inoxidable de 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada		Aprox. 98°C
FABRICACIÓN		
Interior del horno y material		Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO		A la pared, no apilable
CONEXIÓN DE GAS		
Tubo de gas (roscado de 20/27mm) a 29.30 cm desde el piso		
Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.		
CONEXIÓN ELÉCTRICA		
Entrada eléctrica de 29.30 desde el piso		Edición de documento no contractual- 3BE0593FT

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Horno de gas Précisio GN 1/1 de 6 niveles

P601G

Conexión de gas
CONEXIÓN ELÉCTRICA
AGUA FRÍA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



MODELO		B-FM10.61/1.PC.G
DIMENSIONES (cm)		Altura 89.80; Anchura 9.20; Profundidad 86.10
Altura del horno junto con las patas		159.40
Interior del horno		Altura 55.20; Anchura 63; Profundidad 53.50
CAPACIDAD		
Capacidad del horno (dm3)		186
Utensilios para hornos GN1/1 (32.50x53cm)		6
Profundidad máxima de las charolas (cm)		6.50
Espacio entre los niveles (cm)		8
Capacidad máxima (kg)		24
EMPAQUETADO (cm)		Altura 102; Anchura 102; Profundidad 90
PESO (Kg)		142
ESPACIO		Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA		0 a 250°C /0-99°C
TIMER		99 horas
GAS		23 kW
Tipo	**Presión**	**Consumo**
Propano G31	37± 4 / 50± 5 mb	1.79 kg/h
Butano G30	37± 5 / 50± 3 mb	1.81 kg/h
Gas Natural G20	20± 2 mb	2.43 m^3/h
Gas Natural G25	20± 2 /25± 3 mb	2.76 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)		
Potencia (kW)	230V a.c.	3.3
I. máx(A)	230V a.c.	14.3
AGUA POTABLE FRÍA		Conexión: Roscado 20/27 (G ¾)
Presión (Min/Máx)		150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Temperatura máxima		30°C
Normal/Dureza		Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)
Conductividad		Min 20 µS/cm^2
DRENADO		Conexión: Rosca de acero inoxidable de 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada		Aprox. 98°C
FABRICACIÓN		
Interior del horno y material		Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO		A la pared, no apilable

CONEXIÓN DE GAS

Tubo de gas (roscado de 15/21mm) a 72.40 cm desde el piso

Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Entrada eléctrica de 75.70 desde el piso

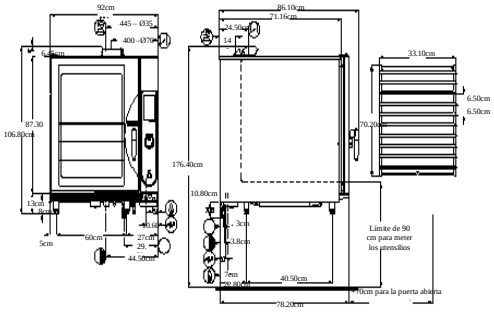
Edición de documento no contractual- 3BE0600FT

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Horno de gas Précisio GN 1/1 de 10 niveles

P101G

Conexión de gas
CONEXIÓN ELÉCTRICA
AGUA FRÍA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



MODELO		B-FM10.101/1.PCG
DIMENSIONES (cm)		Altura 106.90; Anchura 92; Profundidad 86.10
Altura del horno junto con las patas		176.50
Interior del horno		Altura 72.20; Anchura 63; Profundidad 53.50
CAPACIDAD		
Capacidad del horno (dm3)		260
Utensilios para hornos GN1/1 (32.50x53cm)		10
Profundidad máxima de las charolas (cm)		5.50
Espacio entre los niveles (cm)		6.50
Capacidad máxima (kg)		40
EMPAQUETADO (cm)		Altura 120; Anchura 102; Profundidad 90
PESO (Kg)		165
ESPACIO		Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA.		0 a 250°C /0-99°C
TIMER		99 horas
GAS		23 kW
Tipo	**Presión**	**Consumo**
Propano G31	37± 4 / 50± 5 mb	1.79 kg/h
Butano G30	37± 5 / 50± 3 mb	1.81 kg/h
Gas Natural G20	20± 2 mb	2.43 m^3/h
Gas Natural G25	20± 2 /25± 3 mb	2.76 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)		
Potencia (kW)	230V a.c.	3.3
I. máx(A)	230V a.c.	14.2
AGUA POTABLE FRÍA		Conexión: Roscado 20/27 (G ¾)
Presión (Min/Máx)		150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Temperatura máxima		30°C
Normal/Dureza		Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 40°TH (28°e, 22°h, 400ppm)
Conductividad		Min 20 µS/cm2
DRENADO		Conexión: Rosca de acero inoxidable de 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada		Aprox. 98°C
FABRICACIÓN		
Interior del horno y material		Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO		A la pared, no apilable

CONEXIÓN DE GAS

Tubo de gas (roscado de 15/21mm) a 72.40 cm desde el piso

Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Entrada eléctrica de 75.70 desde el piso

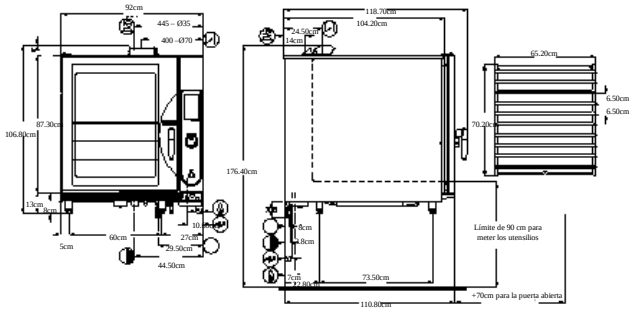
Edición de documento no contractual- 3BE0601FT

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Horno de gas Précisio GN 2/1 de 10 niveles

P102G

Conexión de gas
CONEXIÓN ELÉCTRICA
AGUA FRÍA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



MODELO		B-FM10.102/1.PCG
DIMENSIONES (cm)		Altura 106.90; Anchura 92; Profundidad 118.70
Altura del horno junto con las patas		176.50
Interior del horno		Altura 72.20; Anchura 63; Profundidad 86
CAPACIDAD		
Capacidad del horno (dm3)		422
Utensilios para hornos GN1/1 (32.50x53cm)		20
Placas GN 2/1 (65cm x 53cm)		10
Profundidad máxima de las charolas (cm)		5.50
Espacio entre los niveles (cm)		6.50
Capacidad máxima (kg)		80
EMPAQUETADO (cm)		Altura 120; Anchura 102; Profundidad 130
PESO (Kg)		180
ESPACIO		Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA		0 a 250°C /0-99°C
TIMER		99 horas
GAS		23 kW
Tipo	**Presión**	**Consumo**
Propano G31	37± 4 / 50± 5 mb	1.79 kg/h
Butano G30	37± 5 / 50± 3 mb	1.81 kg/h
Gas Natural G20	20± 2 mb	2.43 m^3/h
Gas Natural G25	20± 2 /25± 3 mb	2.76 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)		
Potencia (kW)	230V a.c.	3.3
I. máx(A)	230V a.c.	14.3
AGUA POTABLE FRÍA		Conexión: Roscado 20/27 (G ¾)
Presión (Min/Máx)		150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Temperatura máxima		30°C
Normal/Dureza		Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 40°TH (28°e, 22°h, 400ppm)
Conductividad		Min 20 µS/cm^2
DRENADO		Conexión: Rosca de acero inoxidable de 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada		Aprox. 98°C
FABRICACIÓN		
Interior del horno y material		Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO		A la pared, no apilable

CONEXIÓN DE GAS

Tubo de gas (roscado de 15/21mm) a 72.40 cm desde el piso

Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Entrada eléctrica de 75.70 desde el piso

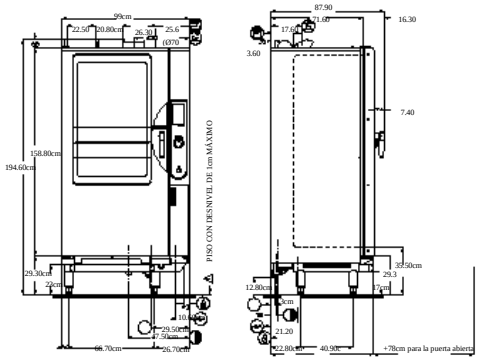
Edición de documento no contractual- 3BE0655FT

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Horno de gas Précisio GN 1/1 de 20 niveles

P201G

Conexión de gas
CONEXIÓN ELÉCTRICA
AGUA FRÍA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



MODELO		B-FM10.201/1.PCG
DIMENSIONES (cm)		Altura 194.60; Anchura 99; Profundidad 87.90
Interior del horno		Altura 144.60; Anchura 63; Profundidad 53.50
CAPACIDAD		
Capacidad del horno (dm3)		487
Utensilios para hornos GN1/1 (32.50x53cm)		20
Profundidad máxima de las charolas (cm)		5.50
Espacio entre los niveles (cm)		6.50
Capacidad máxima (kg)		80
EMPAQUETADO (cm)		Altura 210; Anchura 109; Profundidad 98
PESO (Kg)		308
ESPACIO		Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA		0 a 250°C /0-99°C
TIMER		99 horas
GAS		68.5 kW
Tipo	**Presión**	**Consumo**
Propano G31	37± 4 / 50± 5 mb	5.33 kg/h
Butano G30	37± 5 / 50± 3 mb	5.40 kg/h
Gas Natural G20	20± 2 mb	7.25 m^3/h
Gas Natural G25	20± 2 /25± 3 mb	8.23 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)		
Potencia (kW)	230V a.c.	0.7
I. máx(A)	230V a.c.	3
AGUA POTABLE FRÍA		Conexión: Roscado 20/27 (G ¾)
Presión (Min/Máx)		150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Temperatura máxima		30°C
Normal/Dureza		Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 40°TH (28°e, 22°h, 400ppm)
Conductividad		Min 20 µS/cm^2
DRENADO		Conexión: Rosca de acero inoxidable de 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada		Aprox. 98°C
FABRICACIÓN		
Interior del horno y material		Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO		A la pared, no apilable

CONEXIÓN DE GAS

Tubo de gas (roscado de 15/21mm) a 29.30cm desde el piso
Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Entrada eléctrica de 29.30 desde el piso

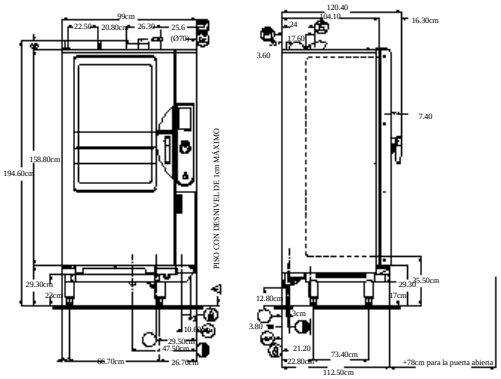
Edición de documento no contractual- 3BE0602FT

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Horno de gas Précisio GN 2/1 de 20 niveles

P202G

Conexión de gas
CONEXIÓN ELÉCTRICA
AGUA FRÍA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



MODELO		B-FM10.202/1.PCG
DIMENSIONES (cm)		Altura 194.60; Anchura 99; Profundidad 120.40
Interior del horno		Altura 144.60; Anchura 63; Profundidad 86
CAPACIDAD		
Capacidad del horno (dm3)		783
Utensilios para hornos GN1/1 (32.50x53cm)		40
Utensilios para hornos GN1/1 (32.50x53cm)		20
Profundidad máxima de las charolas (cm)		5.50
Espacio entre los niveles (cm)		6.50
Capacidad máxima (kg)		160
EMPAQUETADO (cm)		Altura 210; Anchura 109; Profundidad 130
PESO (Kg)		340
ESPACIO		Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA.		0 a 250°C /0-99°C
TIMER		99 horas
GAS		68.5 kW
Tipo	**Presión**	**Consumo**
Propano G31	37± 4 / 50± 5 mb	5.33 kg/h
Butano G30	37± 5 / 50± 3 mb	5.40 kg/h
Gas Natural G20	20± 2 mb	7.25 m^3/h
Gas Natural G25	20± 2 /25± 3 mb	8.23 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)		
Potencia (kW)	230V a.c.	0.7
I. máx(A)	230V a.c.	3
AGUA POTABLE FRÍA		Conexión: Roscado 20/27 (G ¾)
Presión (Min/Máx)		150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Temperatura máxima		30°C
Normal/Dureza		Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 40°TH (28°e, 22°h, 400ppm)
Conductividad		Min 20 µS/cm^2
DRENADO		Conexión: Rosca de acero inoxidable de 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada		Aprox. 98°C
FABRICACIÓN		
Interior del horno y material		Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO		A la pared, no apilable

CONEXIÓN DE GAS

Tubo de gas (roscado de 20/27mm) a 72.40 cm desde el piso
Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Entrada eléctrica de 75.70 desde el piso

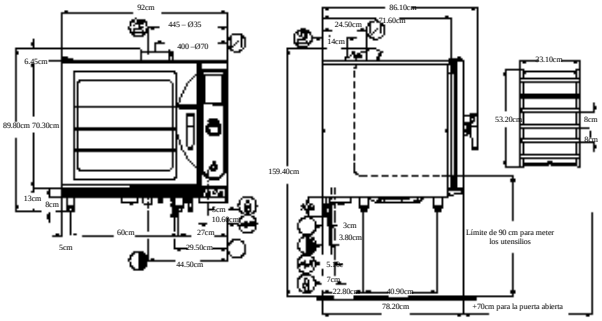
Edición de documento no contractual- 3BE0603FT

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Horno de gas Precijet GN1/1 de 6 niveles

Ref. PI601G

Conexión de gas
CONEXIÓN ELÉCTRICA
AGUA FRÍA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



MODELO		B-FM10:611PIG
DIMENSIONES (cm)		Altura 89.90; Anchura 92; Profundidad 86.10
Altura del horno junto con las patas		159.40
Interior del horno		Altura 55.20; Anchura 63; Profundidad 53.50
CAPACIDAD		
Capacidad del horno (dm3)		186
Utensilios para hornos GN1/1 (32.50x53cm)		6
Profundidad máxima de las charolas (cm)		6.50
Espacio entre los niveles (cm)		8
Capacidad máxima (kg)		24
EMPAQUETADO (cm)		Altura 102; Anchura 102; Profundidad 90
PESO (Kg)		142
ESPACIO		Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA		0 a 250°C /0-99°C
TIMER		99 horas
GAS		23 kW
Tipo	**Presión**	**Consumo**
Propano G31	37± 4 / 50± 5 mb	1.79 kg/h
Butano G30	37± 5 / 50± 3 mb	1.81 kg/h
Gas Natural G20	20± 2 mb	2.43 m^3/h
Gas Natural G25	20± 2 /25± 3 mb	2.76 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)		
Potencia (kW)	230V a.c.	0.3
I. máx(A)	230V a.c.	1.3
AGUA POTABLE FRÍA		Conexión: Roscado 20/27 (G ¾)
Presión (Min/Máx)		150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Temperatura máxima		30°C
Normal/Dureza		Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)
Conductividad		Min 20 µS/cm
DRENADO		Conexión: Rosca de acero inoxidable de 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada		Aprox. 98°C
FABRICACIÓN		
Interior del horno y material		Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO		A la pared, no apilable

CONEXIÓN DE GAS

Tubo de gas (roscado de 15/21mm) a 72.40 cm desde el piso

Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Entrada eléctrica de 75.70 desde el piso

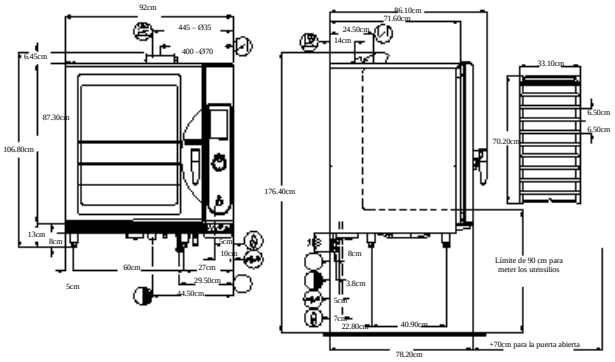
Edición de documento no contractual- 3BE0665FT

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Horno de gas Precijet GN1/1 de 10 niveles

Ref. PI101G

Conexión de gas
CONEXIÓN ELÉCTRICA
AGUA FRÍA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



MODELO		B-FM10:1011PIG
DIMENSIONES (cm)		Altura 106.90; Anchura 92; Profundidad 86.10
Altura del horno junto con las patas		176.50
Interior del horno		Altura 72.20; Anchura 63; Profundidad 53.50
CAPACIDAD		
Capacidad del horno (dm3)		260
Utensilios para hornos GN1/1 (32.50x53cm)		10
Profundidad máxima de las charolas (cm)		5.50
Espacio entre los niveles (cm)		6.50
Capacidad máxima (kg)		40
EMPAQUETADO (cm)		Altura 120; Anchura 102; Profundidad 90
PESO (Kg)		165
ESPACIO		Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA.		0 a 250°C /0-99°C
TIMER		99 horas
GAS		23 kW
Tipo	**Presión**	**Consumo**
Propano G31	37± 4 / 50± 5 mb	1.79 kg/h
Butano G30	37± 5 / 50± 3 mb	1.81 kg/h
Gas Natural G20	20± 2 mb	2.43 m^3/h
Gas Natural G25	20± 2 /25± 3 mb	2.76 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)		
Potencia (kW)	230V a.c.	0.3
I. máx(A)	230V a.c.	1.3
AGUA POTABLE FRÍA		Conexión: Roscado 20/27 (G ¾)
Presión (Min/Máx)		150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Temperatura máxima		30°C
Normal/Dureza		Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 40°TH (28°e, 22°h, 400ppm)
Conductividad		Min 20 µS/cm
DRENADO		Conexión: Rosca de acero inoxidable de 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada		Aprox. 98°C
FABRICACIÓN		
Interior del horno y material		Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO		A la pared, no apilable

CONEXIÓN DE GAS

Tubo de gas (roscado de 15/21mm) a 72.40 cm desde el piso

Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Entrada eléctrica de 75.70 desde el piso

Edición de documento no contractual- 3BE0670FT

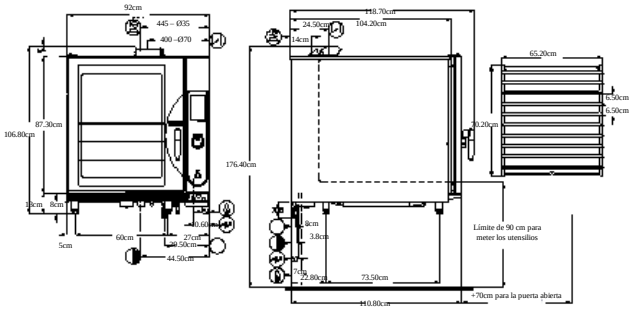
BONNET

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Horno de gas Precijet GN 2/1 de 10 niveles

Ref. PI102G

Conexión de gas
CONEXIÓN ELÉCTRICA
AGUA FRÍA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



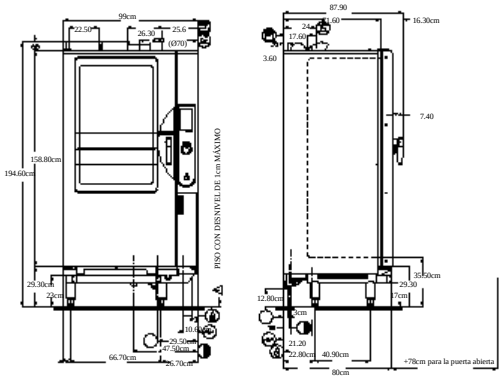
MODELO		B-FM10:1021PIG
DIMENSIONES (cm)		Altura 106.90; Anchura 92; Profundidad 118.70
Altura del horno junto con las patas		176.5
Interior del horno		Altura 72.20; Anchura 63; Profundidad 86
CAPACIDAD		
Capacidad del horno (dm3)		422
Utensilios para hornos GN1/1 (32.50x53cm)		20
Placas GN 2/1 (65cm x 53cm)		10
Profundidad máxima de las charolas (cm)		5.50
Espacio entre los niveles (cm)		6.50
Capacidad máxima (kg)		80
EMPAQUETADO (cm)		Altura 120; Anchura 102; Profundidad 130
PESO (Kg)		180
ESPACIO		Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA.		0 a 250°C /0-99°C
TIMER		99 horas
GAS		23 kW
Tipo	**Presión**	**Consumo**
Propano G31	37± 4 / 50± 5 mb	1.79 kg/h
Butano G30	50± 5 / 28± 3 mb	1.81 kg/h
Gas Natural G20	20± 2 mb	2.43 m^3/h
Gas Natural G25	20± 2 /25± 3 mb	2.76 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)		
Potencia (kW)	230V a.c.	0.3
I. máx(A)	230V a.c.	1.3
AGUA POTABLE FRÍA		Conexión: Roscado 20/27 (G ¾)
Presión (Min/Máx)		150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Temperatura máxima		30°C
Normal/Dureza		Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 40°TH (28°e, 22°h, 400ppm)
Conductividad		Min 20 µS/cm
DRENADO		Conexión: Rosca de acero inoxidable de 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada		Aprox. 98°C
FABRICACIÓN		
Interior del horno y material		Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO		A la pared, no apilable
CONEXIÓN DE GAS		
Tubo de gas (roscado de 15/21mm) a 72.40 cm desde el piso		
Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.		
CONEXIÓN ELÉCTRICA		
Entrada eléctrica de 75.70 desde el piso		Edición de documento no contractual- 3BE0671FT

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Horno de gas Precijet GN 1/1 de 20 niveles

Ref. PI201G

Conexión de gas
CONEXIÓN ELÉCTRICA
AGUA FRÍA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



MODELO		B-FM10:2011PIG
DIMENSIONES (cm)		Altura 194.60; Anchura 99; Profundidad 87.90
Interior del horno		Altura 144.60; Anchura 63; Profundidad 53.50
CAPACIDAD		
Capacidad del horno (dm3)		487
Utensilios para hornos GN1/1 (32.50x53cm)		20
Profundidad máxima de las charolas (cm)		5.50
Espacio entre los niveles (cm)		6.50
Capacidad máxima (kg)		80
EMPAQUETADO (cm)		Altura 210; Anchura 109; Profundidad 98
PESO (Kg)		308
ESPACIO		Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA		0 a 250°C /0-99°C
TIMER		99 horas
GAS		45.5 kW
Tipo	**Presión**	**Consumo**
Propano G31	37± 4 / 50± 5 mb	3.54 kg/h
Butano G30	50± 5 / 28± 3 mb	3.59 kg/h
Gas Natural G20	20± 2 mb	4.81 m^3/h
Gas Natural G25	20± 2 /25± 3 mb	5.47 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)		
Potencia (kW)	230V a.c.	0.7
I. máx(A)	230V a.c.	3
AGUA POTABLE FRÍA		Conexión: Roscado 20/27 (G ¾)
Presión (Min/Máx)		150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Temperatura máxima		30°C
Normal/Dureza		Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 40°TH (28°e, 22°h, 400ppm)
Conductividad		Min 20 µS/cm
DRENADO		Conexión: Rosca de acero inoxidable de 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada		Aprox. 98°C
FABRICACIÓN		
Interior del horno y material		Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO		A la pared, no apilable

CONEXIÓN DE GAS

Tubo de gas (roscado de 20/27mm) a 29.30 cm desde el piso
Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Entrada eléctrica de 29.30 desde el piso

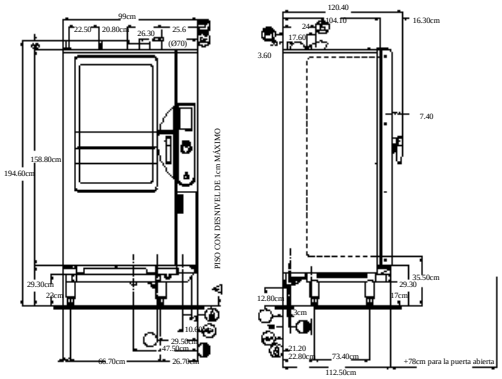
Edición de documento no contractual- 3BE0674FT

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Horno de gas Precijet GN 2/1 de 20 niveles

Ref. PI202G

Conexión de gas
CONEXIÓN ELÉCTRICA
AGUA FRÍA
DRENADO
Escape de gas
Escape de exceso de vapor



MODELO		B-FM10:2021PIG
DIMENSIONES (cm)		Altura 194.60; Anchura 99; Profundidad 120.40
Interior del horno		Altura 144.60; Anchura 63; Profundidad 86
CAPACIDAD		
Capacidad del horno (dm3)		783
Utensilios para hornos GN 1/1 (32.50cm x 53cm) / GN 2/1 (65 cm x 53cm)		40 / 20
Profundidad máxima de las charolas (cm)		5.50
Espacio entre los niveles (cm)		6.50
Capacidad máxima (kg)		160
EMPAQUETADO (cm)		Altura 210; Anchura 109; Profundidad 130
PESO (Kg)		303
ESPACIO		Izquierda: 4cm; Derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA/ RANGO DE TEMPERATURA DE LA SONDA		0 a 250°C /0-99°C
TIMER		99 horas
GAS		45.5 kW
Tipo	**Presión**	**Consumo**
Propano G31	37± 4 / 50± 5 mb	3.54 kg/h
Butano G30	50± 5 / 28± 3 mb	3.59 kg/h
Gas Natural G20	20± 2 mb	4.81 m^3/h
Gas Natural G25	20± 2 /25± 3 mb	5.47 m^3/h
ELECTRICIDAD (Monofásico 230V+ E)		
Potencia (kW)	230V a.c.	0.7
I. máx(A)	230V a.c.	3
AGUA FRÍA		Conexión: Roscado 20/27
Presión (Min/Máx)		150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Temperatura máxima		30°C
Normal/Dureza		Filtrado a 50 micrones / Máximo ablandamiento: 40°TH (28°e, 22°h, 400ppm)
Conductividad		Min 20 µS/cm
DRENADO		Conexión: Rosca de acero inoxidable de 40/49 de la salida vertical (G 1"1/2)
Temperatura condensada		Aprox. 98°C
FABRICACIÓN		
Interior del horno y material		Acero inoxidable 18-10
TIPO DE EQUIPO		A la pared, no apilable

CONEXIÓN DE GAS

Tubo de gas (roscado de 15/21mm) a 29.30 cm desde el piso

Los equipos se venden con presiones G20 / 20 mbar o con presiones que solicite en la orden de compra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Entrada eléctrica de 29.30 cm desde el piso

Edición de documento no contractual- 3BE0677FT

BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

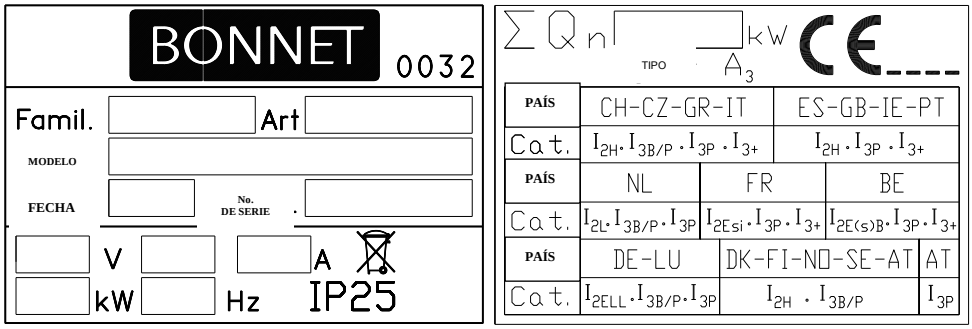
1. Placa de datos

1.1 PLACAS

1.1.1 PLACA DE DATOS

Para recibir información sobre su equipo, indique:

-Modelo
-Número de serie
-Fecha

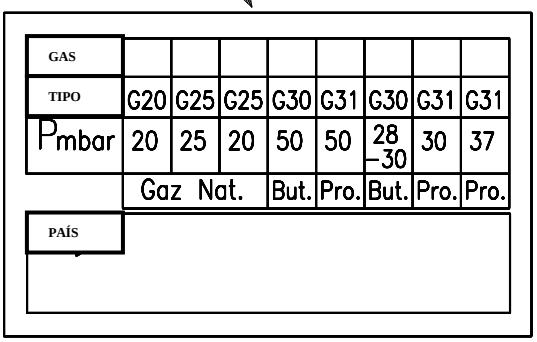


1.1.2 PLACA DE CAMBIO DE TIPO DE GAS

La segunda placa está cerca de la placa de datos, la cual le indica:

-El tipo de gas que debe tener su equipo.
-El país

La tabla con una cruz le indica el gas al que debe ajustarse su equipo.

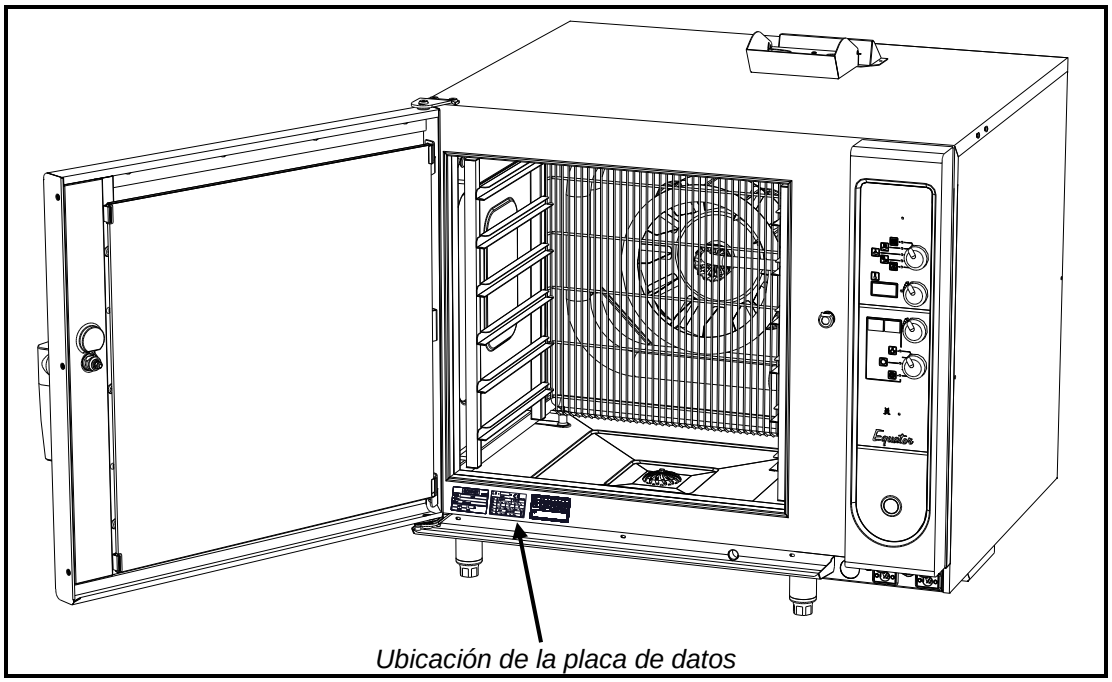


País en el que estará el equipo.

EN CASO QUE SE REQUIERA CAMBIAR EL TIPO DE GAS (Vea el apartado Cambio de tipo de gas), modifique el dato en la placa y mencione el gas que usará.
En el recuadro de país, escriba el país en donde se instalará el equipo.
NOTA: El tipo de gas y la presión a los que se ajustará el equipo debe ser autorizado por el país correspondiente. Revise esta información en el apartado de cómo cambiar el tipo de gas del equipo.

1.2 UBICACIÓN DE LAS PLACAS

Cuando se abre la puerta, la placa de datos, en cualquier tipo de horno, se encuentra en el panel frontal, en la esquina inferior izquierda



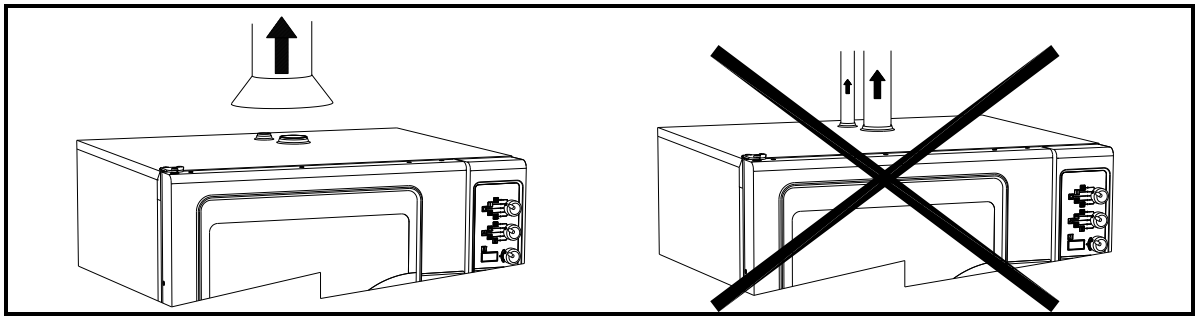
Ubicación de la placa de datos

2. INSTALACIÓN

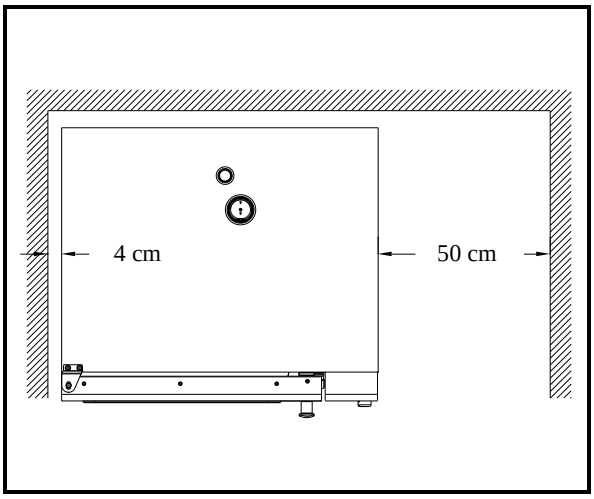
TIPO Y LUGAR DE LAS CONEXIONES
Véase la información de "Características técnicas" al principio de este manual.

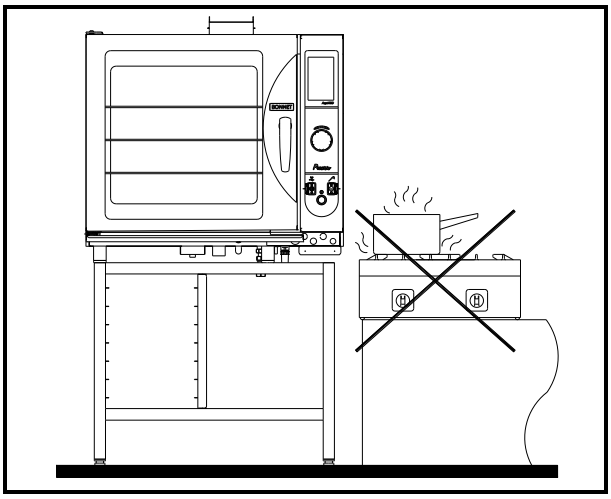
2.1 ASPECTOS GENERALES

- La instalación, modificación o reparación de su equipo debe ser realizada de forma correcta por un técnico calificado.
- El horno debe instalarse con suficiente ventilación en el lugar donde estará para evitar que se formen grandes concentraciones de sustancias nocivas para la salud.
- El horno es tipo A (que no debe estar conectado a un ducto de extracción de productos de combustión).
- El flujo de aire necesario para la combustión es de 2 m^3/h por kW del rango de salida del calor.
- El equipo no está diseñado para funcionar en áreas flamables.
- Los ductos de extracción de vapor no deben conectarse juntos a la ventilación o al ducto de extracción.



- Si el horno se instala hacia la pared, ésta no debe tener materiales combustibles, de lo contrario, debe cubrirse con un material aislante de combustibles.
- El equipo debe colocarse en el piso con un desnivel de 1 cm máximo.
- Observe las distancias mínimas necesarias entre el equipo y la pared (u otro equipo de cocción) (4 cm a la izquierda, 50 cm a la derecha).
- No coloque un equipo que genere calor a la derecha para los hornos de 6 y 10 niveles.





- El fabricante certifica que el empacado cumple con las disposiciones 94/62/CE (referente a empacados y destino de empacado de 12.20.94) y con las peticiones que el personal que realice la instalación (y el usuario) observe sobre las reglamentaciones de retiro del empaque (reciclaje).

2.2 RECOMENDACIONES

- Los hornos combinados deben limpiarse con productos específicos para que no haya una corrosión en el equipo.

- Se recomienda el uso de productos de limpieza que sugiere el fabricante para garantizar buenos resultados y optimizar el servicio y la vida de sus piezas.

- Use el producto quita sarro adecuado para que haya una mayor eficacia del producto y no dañe el material o las piezas del horno. El uso de ciertas sustancias dañan definitivamente su equipo. El producto quita sarro debe tener inhibidores de corrosión para evitar dañar el metal; además debe cumplir con las regulaciones, en especial las relacionadas con materiales que están en contacto con los alimentos.
  Están prohibidos los productos químicos que contengan ácido nítrico.
  Composición recomendada:
  Ácido fosfórico <50% - Inhibidor de corrosión

- En caso del horno Equator con opción de limpieza automática, nunca use un producto quita sarro para un suministro automático del producto, ya que esto daña el sistema hidráulico del horno.

- Peligro de irritación en la piel y ojos o de quemaduras con ácido.
  Los productos quita sarro o los detergentes provocarán irritación y quemaduras si están en contacto con la piel o los ojos.
  -No inhale el espray.
  -Evite el contacto directo con estos productos
  -Nunca abra la puerta del horno durante el ciclo automático de limpieza.
  -Use ropa, guantes y lentes protectoresde acuerdo con la hoja de seguridad.

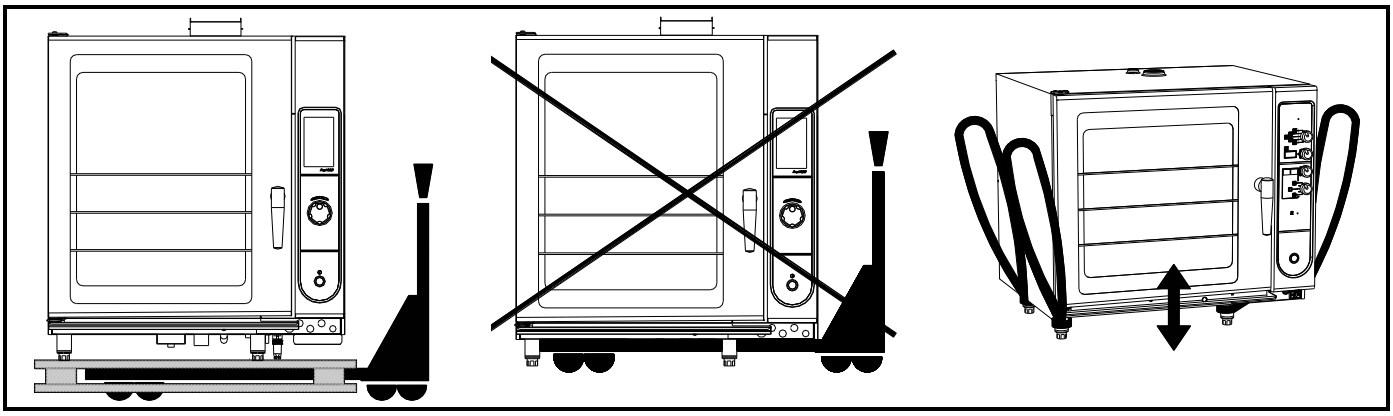
- Recuerde los peligros que se identifican en la hoja de seguridad para cada detergente y producto quita sarro.
  -Asfixia
  -Quemaduras graves
  -Ojos irritados
  -Irritación en el sistema respiratorio
  -Lesiones graves en los ojos

- Recuerde las recomendaciones de seguridad para cada detergente o producto quita sarro.
  -No ingiera alimentos o bebidas cuando use este clase de productos
  -No inhale los vapores
  -En caso de contacto con los ojos, lave inmediatamente con mucha agua y visite al médico.
  -Use ropa, guantes y lentes protectores.
  -En caso de accidente o enfermedad, visite a su médico.
  -Tire el envase del producto en un bote de desechos peligrosos.

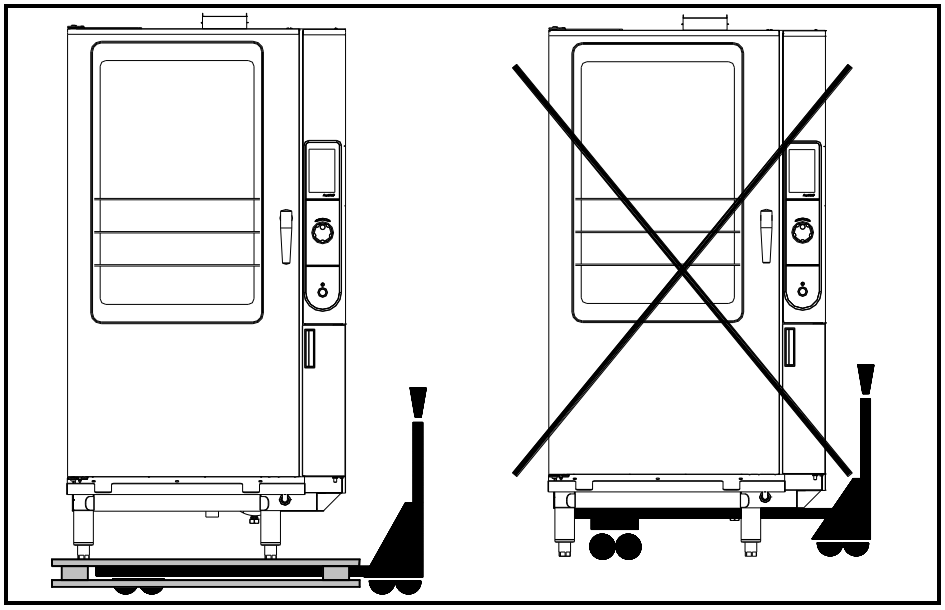
2.3 MANEJO

Este horno debe sólo manejarse y adaptarse a equipos de levantamiento de carga.
Si el horno necesita transportarse, éste debe colocarse en su tarima y no apilarse con otro equipo.
Si el equipo se lleva la tarima, éste debe cargarse y no jalarse.

2.3.1 6 HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES



2.3.2 HORNO DE 20 NIVELES



2.4 RETIRO DEL EMPAQUE

Antes de la instalación, quite el fleje del equipo. Las piezas no están atornilladas. Retire el plástico protector de las partes de acero inoxidable antes de iniciar el calentamiento del horno.

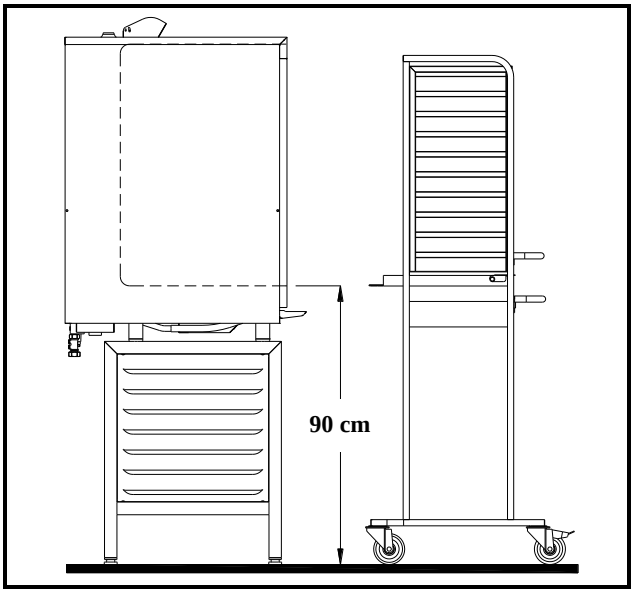
3. INSTALACIÓN: UBICACIÓN

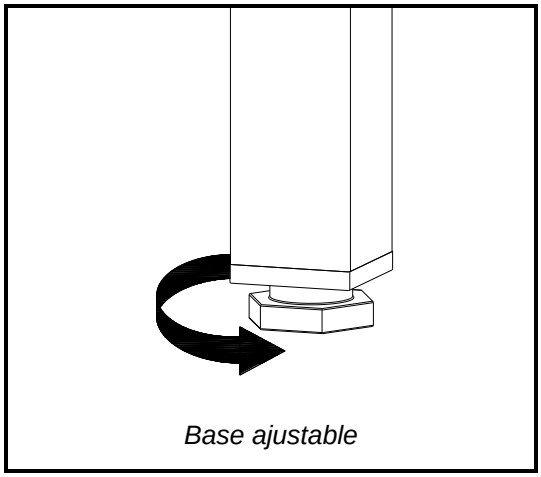
Aspectos generales

El lado izquierdo del horno debe colocarse a más de 4 cm de la pared.
El lado derecho del horno no debe estar cerca de algún equipo o fuente que genere calor.
Es necesario que haya espacio de al menos 50 cm para la instalación y el mantenimiento (lado derecho del horno).

3.1 HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES

Coloque la base en el piso con un declive máximo de 1 cm y ponga el equipo encima de ella.
Hay entradas para meter las patas del horno.
La altura necesaria del límite de carga es de 90 cm.





Base ajustable

Fijación de la base:

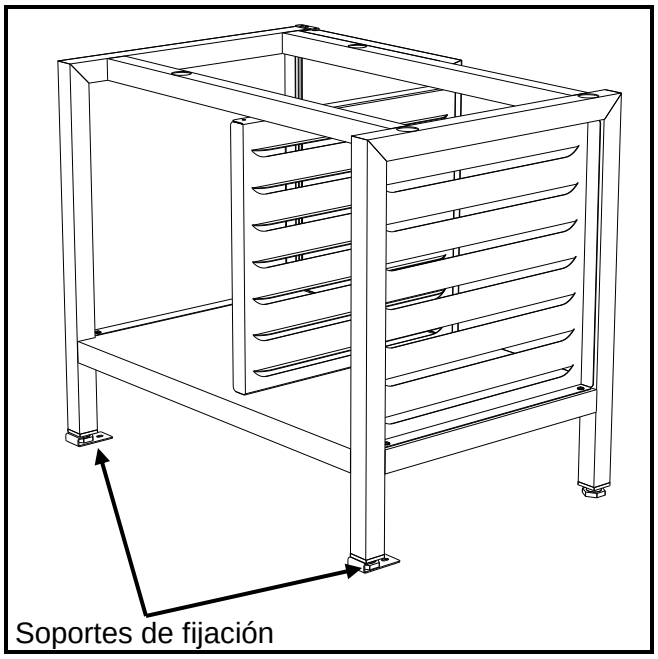
La base debe fijarse al piso usando las dos placas de fijación. Dependiendo del tipo de piso, hay dos maneras de fijar el horno:

Pegado con resina (tipo de adhesivo) Loctite 9466

- Levante la base usando un gato hidráulico o para neumáticos.
- Quite la placa de fijación.
- Limpie y desgrase las partes (use desengrasador Loctite 7063).
- Lije todas las superficies para pegarlas.
- Ponga dos capas de pegamento en cada placa de fijación y deje secar 1 día.
- El peso del horno tiene suficiente presión.

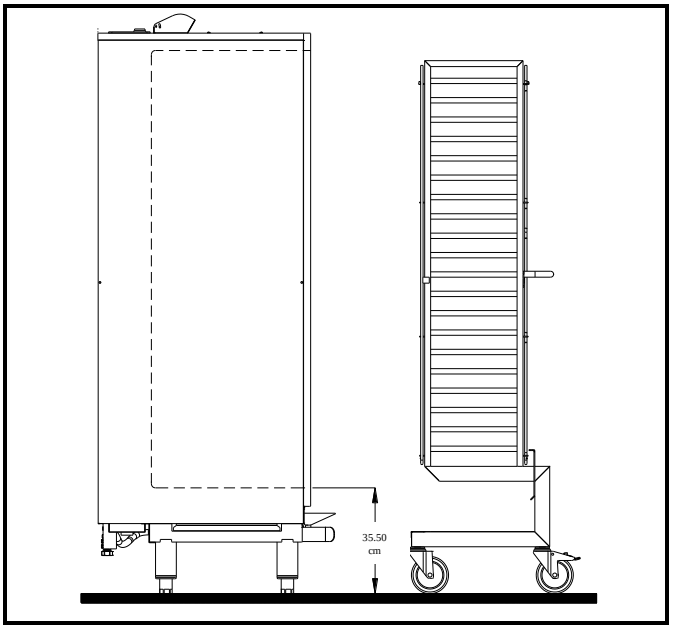
Atornillado

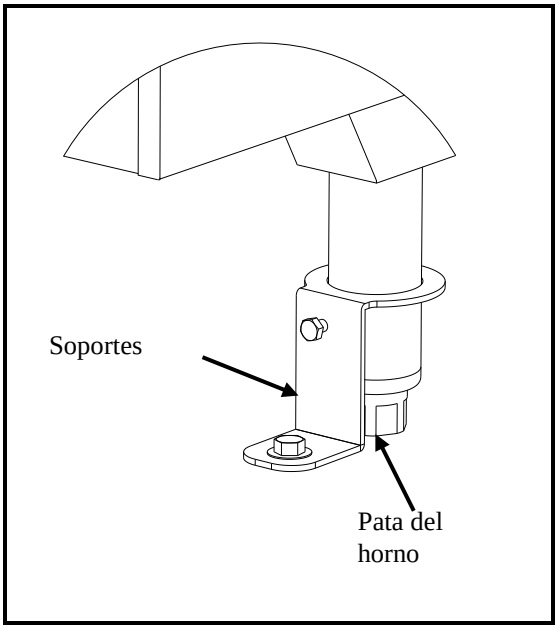
- Marque dos puntos en el piso.
- Levante los soportes de fijación (es el mismo proceso del pegado).
- Haga dos perforaciones en el piso.
- Atornille las placas al piso.



3.2 HORNOS DE 20 NIVELES

El horno debe estar nivelado y tener un declive máximo de 1 cm.
La altura necesaria para el límite de carga es de 35.50 cm.
El horno debe fijarse al piso con los dos soportes que vienen incluidos en el equipo. Ponga los dos soportes en las patas traseras del horno.



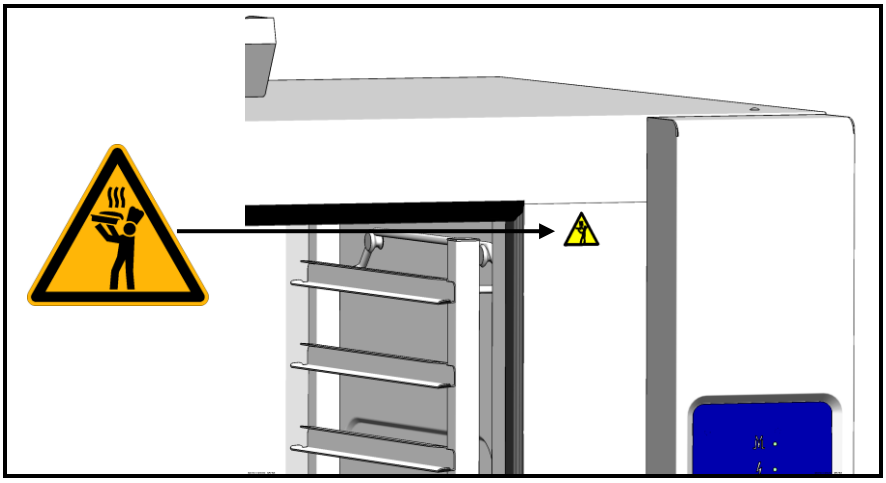


3.3 INSTRUCCIONES PARA LAS CHAROLAS CALIENTES

La altura máxima del límite de carga es de 160 cm. El manual de instrucciones tiene una etiqueta adherible.

Ponga la etiqueta adherible en el horno Combi a 160 cm desde el piso.

Peligro: Los operadores deben tener cuidado que las charolas que tengan sopas o platillos con algún acompañamiento líquido durante el proceso de cocción no se derramen al sacarlas del horno.

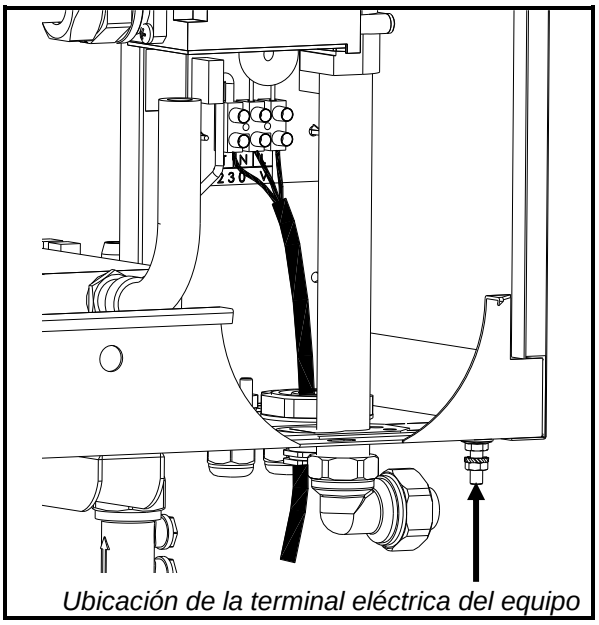


4. INSTALACIÓN: CONEXIONES

Aspectos generales

El lado izquierdo del horno debe colocarse a más de 4 cm de la pared.
El lado derecho del horno no debe estar cerca de algún equipo o fuente que genere calor.
Es necesario que haya espacio de al menos 50 cm para la instalación y el mantenimiento (lado derecho del horno).

4.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA



Ubicación de la terminal eléctrica del equipo

La conexión eléctrica se hace en la parte posterior derecha del equipo de todos los modelos.

-Quite el panel derecho del horno.
-Jale el cable a través del conector glándula.
-Conecte los cables (revise el cable neutro y a tierra).
-Ajuste el conector glándula.
-Ponga el panel izquierdo.
-Conecte la conexión a la terminal.

IMPORTANTE: Use sólo cables de tipo HO 7 RNF con sección de 5 x 2.5 mm^2.

Instale un interruptor probado que suspenda la corriente en todos los conductores (con al menos 0.3 cm de espacio entre los contactos) para garantizar la seguridad del personal.
La instalación debe cumplir con las disposiciones nacionales vigentes (Francia: NFC 15.100).

El equipo debe conectarse a tierra. Los hornos eléctricos diferentes deben también conectarse mediante una línea de corriente (todas las estructuras metálicas para el mismo voltaje) con la terminal que se encuentra al lado de la caja de conexiones.

El fabricante del equipo no aceptará ninguna responsabilidad si no se siguen las instrucciones arriba mencionadas.

5.2 CONEXIÓN DE GAS

Revise que los ajustes del equipo correspondan a lo convencional y a la presión del gas distribuida en la red. (Vea el apartado de placa de datos).

Conecte el equipo a la toma de gas e instale una válvula de paso para aislarlo de alguna parte de la red.

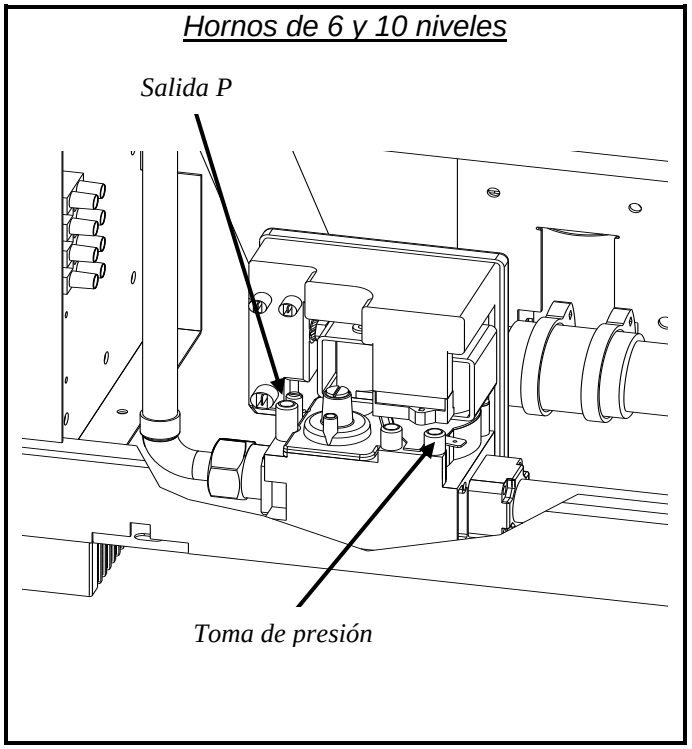
La tubería de gas se tomará en cuenta para así reducir el gasto de gas al momento de meter un alimento al horno. El diámetro de la tubería se determinará dependiendo de su distribución (largo, número de codo) y la potencia del horno.

CÓMO REVISAR LA PRESIÓN DE LA CONEXIÓN

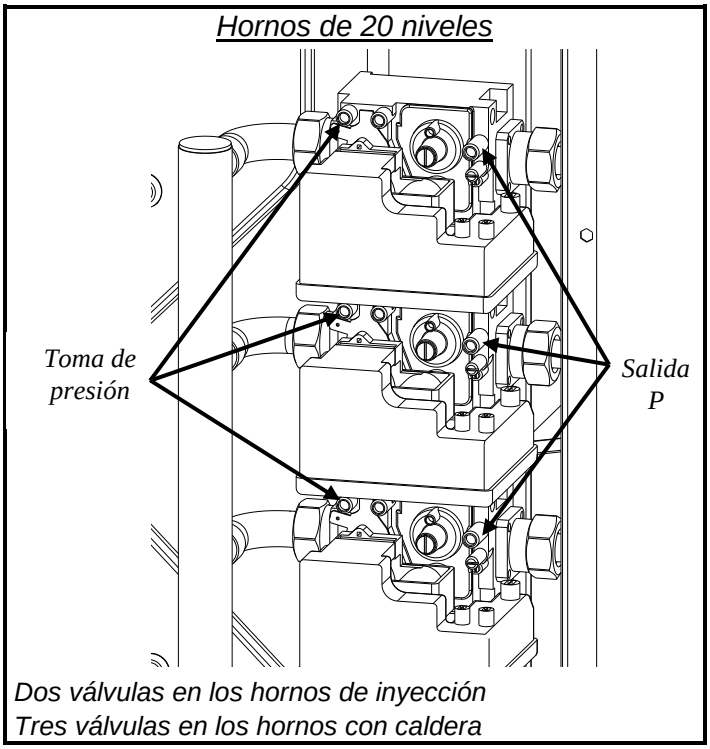
Para revisar la presión de gas del horno, sólo conecte el calibrador de presión a la toma de presiones (vea la imagen de abajo), cuando esté trabajando el quemador.

La presión del gas que se midió debe ser igual a la indicada en la placa de datos para el tipo de gas que se está usando (Vea el apartado de Placa de datos).

Hornos de 6 y 10 niveles



Hornos de 20 niveles



Dos válvulas en los hornos de inyección
Tres válvulas en los hornos con caldera

NOTA: El equipo por seguridad cuenta con un control de flama en caso de una falla. Cuando encienda el horno, será necesario sacar el aire de la tubería. Para ello, prenda el equipo, seleccione el modo de secado y elija un nivel de temperatura mayor a los 100ºC. La ignición comenzará y la flama se prenderá. En caso que no suceda esto (1 minuto), apague el equipo y repita el proceso.

Presión de gas en las espreas de gas (salida P)

La presión debe ser de 8 a 11 mbar. Utilice un calibrador o un aparato de medición.
Si el valor no corresponde, no cambie la programación de la válvula de gas; reemplacela.

Conexión de la manguera

Recomendación: Hornos de 6 y 10 niveles Manguera de gas aprobada por los NF (tipo Tubogaz de 0.75 m de largo, Ø15/21 (1/2") con unión a la manguera).

4.3 CONEXIÓN DE RED DEL AGUA

4.3.1 HORNOS PRECIJET Y PRECISIO

-El horno se entrega con una válvula de prevención de flujo y un acoplamiento en espiral de 3/4. Es necesario conectarlos arriba a la Válvula solenoide antes de conectar el horno a la toma del agua.
-Agua máxima fría a 30ºC, filtrada a 50 micrones (con un filtro).
-Dureza del agua ablandada: 40º TH (25°e, 22°h, 400ppm).
-Conductividad: Min 20 µS/cm2
-Presión mínima: 1.5 bars, máximo 6 bars.
-Ponga una válvula de paso cerca del equipo.
-Cualquier deterioro por sarro (funcionamiento de las paredes, la resistencia de calentamiento, los ventiladores, los ductos hidraúlicos, etc) no los garantizará el fabricante.

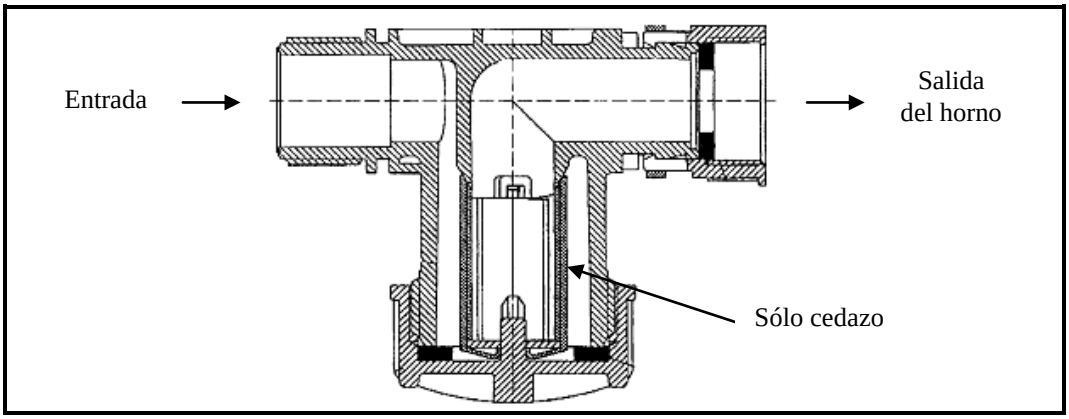
4.3.2 HORNOS EQUATOR

-El horno se entrega con una válvula de prevención de flujo y un acoplamiento en espiral de 3/4. Es necesario conectarlos arriba a la Válvula solenoide antes de conectar el horno a la toma del agua.
-Agua máxima fría a 30ºC, filtrada a 50 micrones (con un filtro).
-Dureza del agua ablandada: máximo 7° TH (5°e, 4°h, 70ppm).
-Conductividad: Min 20 µS/cm2
-Presión mínima: 1.5 bars, máximo 6 bars
-Ponga una válvula de paso cerca del equipo.
-Cualquier deterioro por sarro (funcionamiento de las paredes, la resistencia de calentamiento, los ventiladores, los ductos hidraúlicos, etc) no los garantizará el fabricante.

Filtro

Se recomienda usar un filtro (1 por horno), el cual está disponible en el departamento de partes (Código del filtro: 314 318, código sólo del cedazo: 314 320).

La conexión del filtro debe estar visibe y accesible. El montaje se hace con el filtro hacia atrás.



Consumo de agua

Indicación de consumo máximo de agua para ajuste del ablandador separado

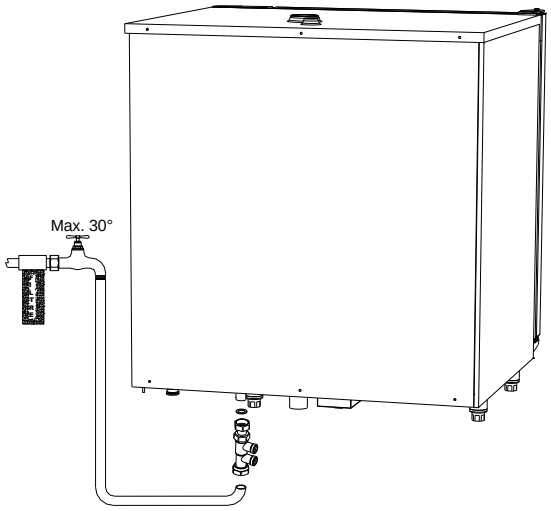
Consumo máximo de agua	Hornos				
	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Litros/hora	50	80	120	120	150

Hornos de 6 y 10 niveles.

Entrada en la parte posterior del horno con rosca macho de Ø 20/27.

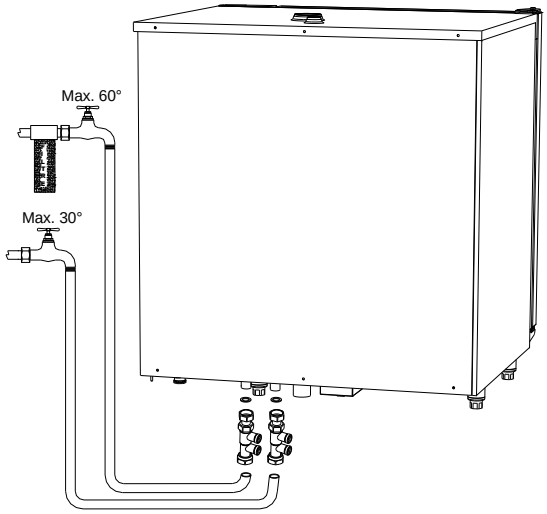
Un suministro de agua

-Agua fría ablandada a máximo 7ºTH



Dos suministros de agua

-Agua fría
-Agua caliente ablandada a máximo 7ºTH
-Temperatura máxima de 60ºC para el agua caliente

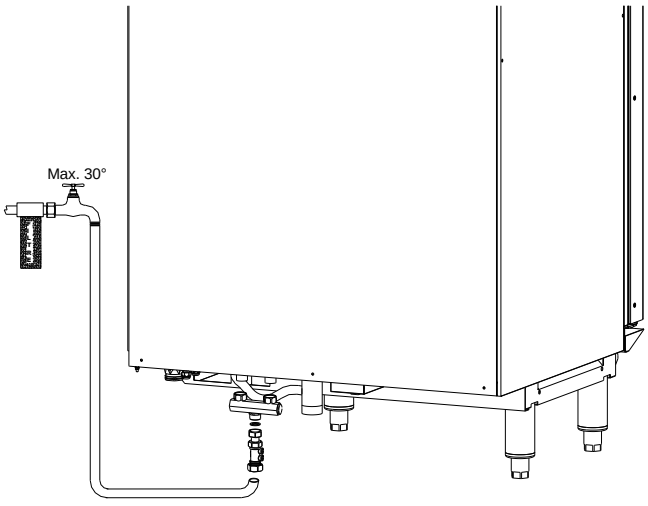


Hornos de 20 niveles

-Entrada en la parte posterior del equipo con rosca macho de Ø 20/27.

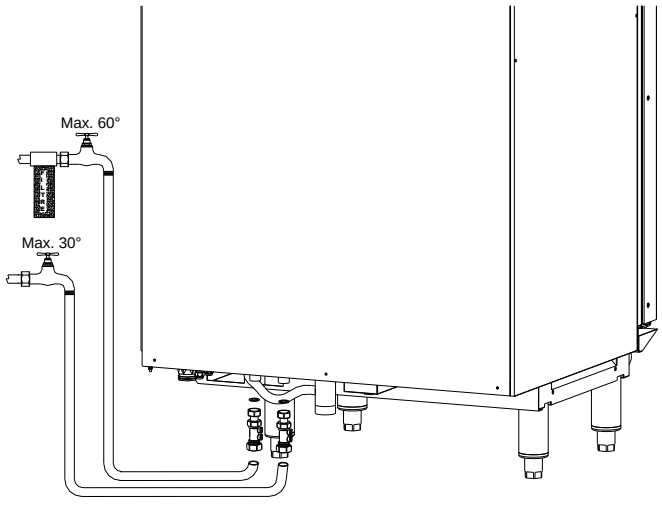
Un suministro de agua

-Agua fría ablandada a máximo 7ºTH



Dos suministros de agua

-Agua fría
-Agua caliente ablandada a máximo 7ºTH
-Temperatura máxima de 60ºC para el agua caliente

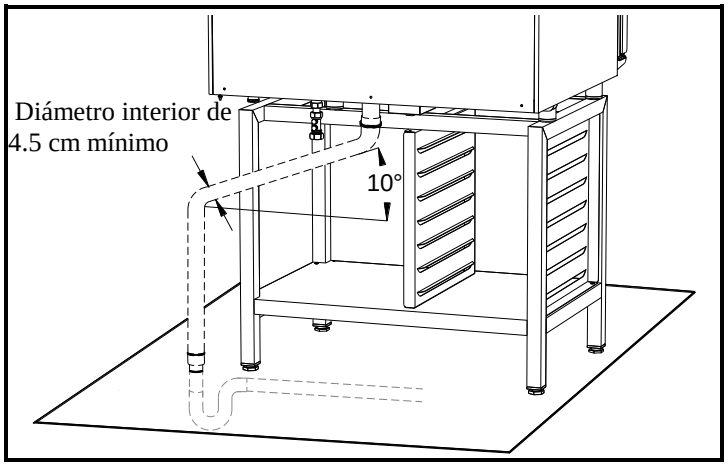


4.4 CONEXIÓN DE DRENAJE

4.4.1 HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES

El agua drenada puede condensarse a alta temperatura (98ºC). Por otro lado, use materiales adecuados para estas temperaturas.

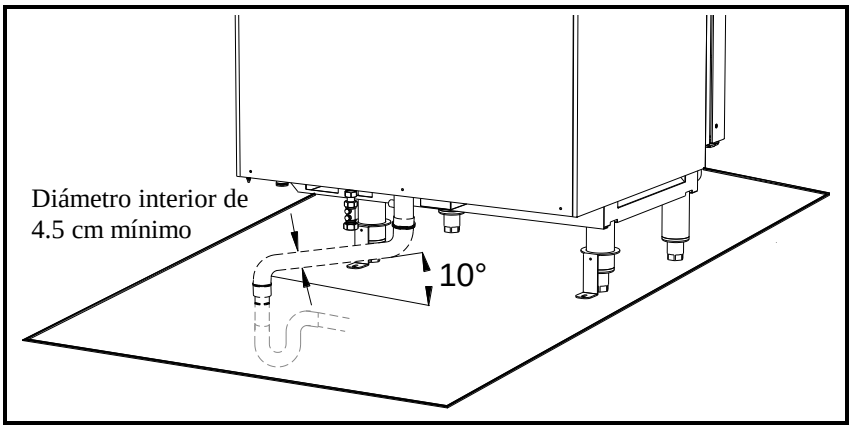
El horno cuenta con un trampa que conecta el equipo de forma directa al drenaje, el cual cumple con los estándares de protección en contra de la contaminación de las redes de agua.



4.4.2 HORNOS DE 10 Y 20 NIVELES CON DOBLE FUNCIONAMIENTO 6 + 6 / 6 + 10

El agua drenada puede condensarse a alta temperatura (98ºC). Por otro lado, use materiales adecuados para estas temperaturas.

El horno cuenta con un trampa que conecta el equipo de forma directa al drenaje, el cual cumple con los estándares de protección en contra de la contaminación de las redes de agua.



4.5 CONEXIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Dependiendo del modelo y de la opción del sistema de lavado, los químicos pueden suministrarse de forma automática.

Modelo del horno/suministro automático

	Equator con sistema de limpieza (opción)	**Precijet**	**Precisio**
Producto de limpieza	X	X	X
Producto quita sarro	-	X	X

El horno tiene un sistema quita sarro y de limpieza automático (dependiendo del modelo) para el interior y el generador de vapor.

En el caso de los hornos Equator con opción de limpieza automática, nunca use un producto quita sarro para el suministro automático del producto, ya que esto dañará definitivamente el sistema hidráulico del horno. Se venden muestras de productos junto con el horno en latas de 1 litro.

-Separe las mangueras de la parte posterior del horno y desenróllelas. El largo de las mangueras es de 1.50 metros para cada modelo. **NOTA: Las mangueras de suministro químico no deben modificarse**.

Éstas tienen una etiqueta y tapones de color que corresponden con la botella: **NUNCA LAS CAMBIE.**

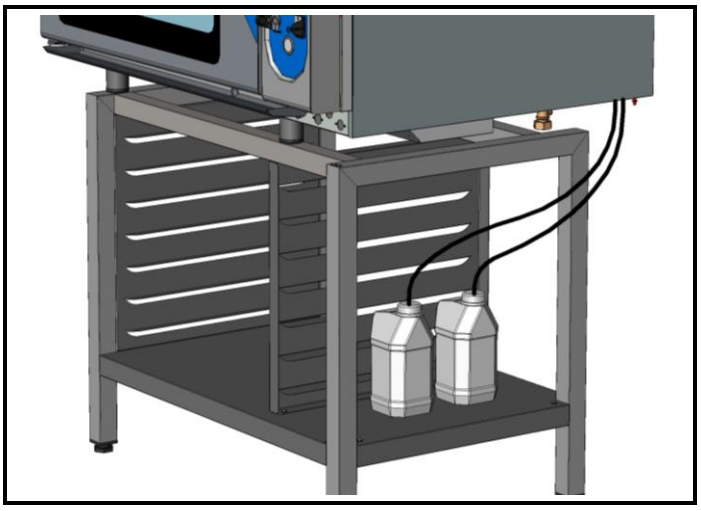
Limpieza
(color verde)

Quita sarro
(color rojo)

Nota: Vaya al apartado de Instalación, en la sección de Recomendaciones, cuando maneje o use estos químicos, si tiene alguna duda respecto a etiqueta de seguridad de los productos.

4.5.1 HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES

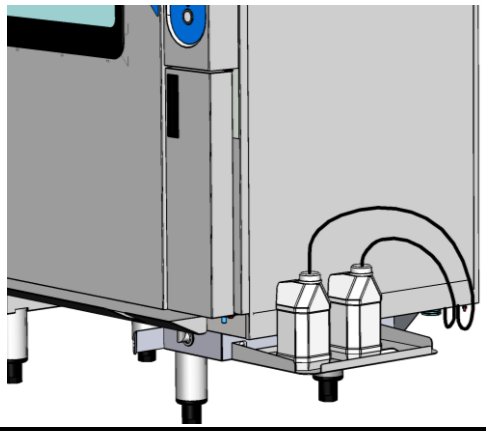
-Ponga las botellas en la base.
-Meta la manguera correspondiente a la botella.



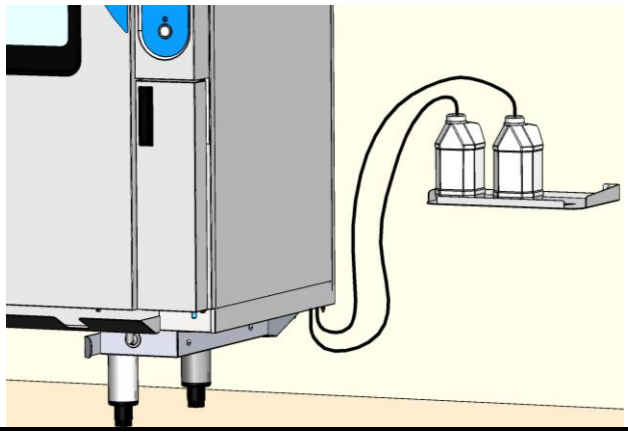
4.5.2 HORNOS DE 20 NIVELES Y DE INTERIOR DOBLE

-Atornille el soporte de las botellas que viene incluído con el horno a la derecha (hay dos perforaciones en la barra debajo del horno) o fíjelo a la pared.
-Coloque las botellas en la base
-Meta la manguera correspondiente a la botella.

Fije el soporte al horno



Fije el soporte a la pared

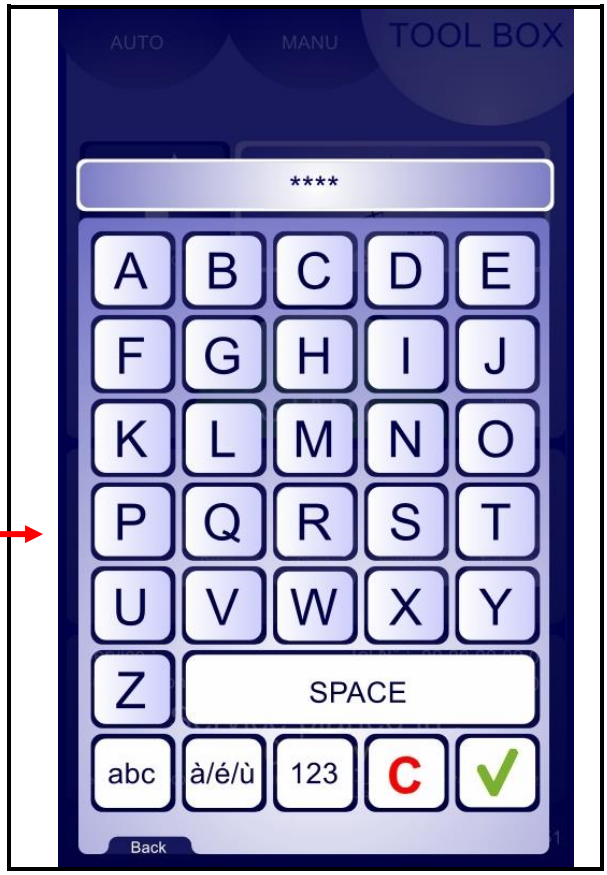


4.5.3 AJUSTE DE PARÁMETROS (sólo hornos Precijet y Precisio)

-Necesita saber cuál es el grado de dureza del agua para calcular la concentración del producto quita sarro necesario.
-Si contrario a las recomendaciones, usted desea desactivar la función automática quita sarro, establezca la dureza a cero.

Procedimiento

-Prenda el horno.
-Vaya a la pantalla de servicio y presione el botón de parámetro de instalación.
-Use el código de instalación **INSB**
-Valide (V)



Mida e ingrese la dureza del agua
(TH : °fH (grado francés), Clarke (grado inglés): °e, GH : °dH y ppm (grado alemán) : ºUS)

5. DIAGRAMAS ELÉCTRICOS

HORNOS EQUATOR

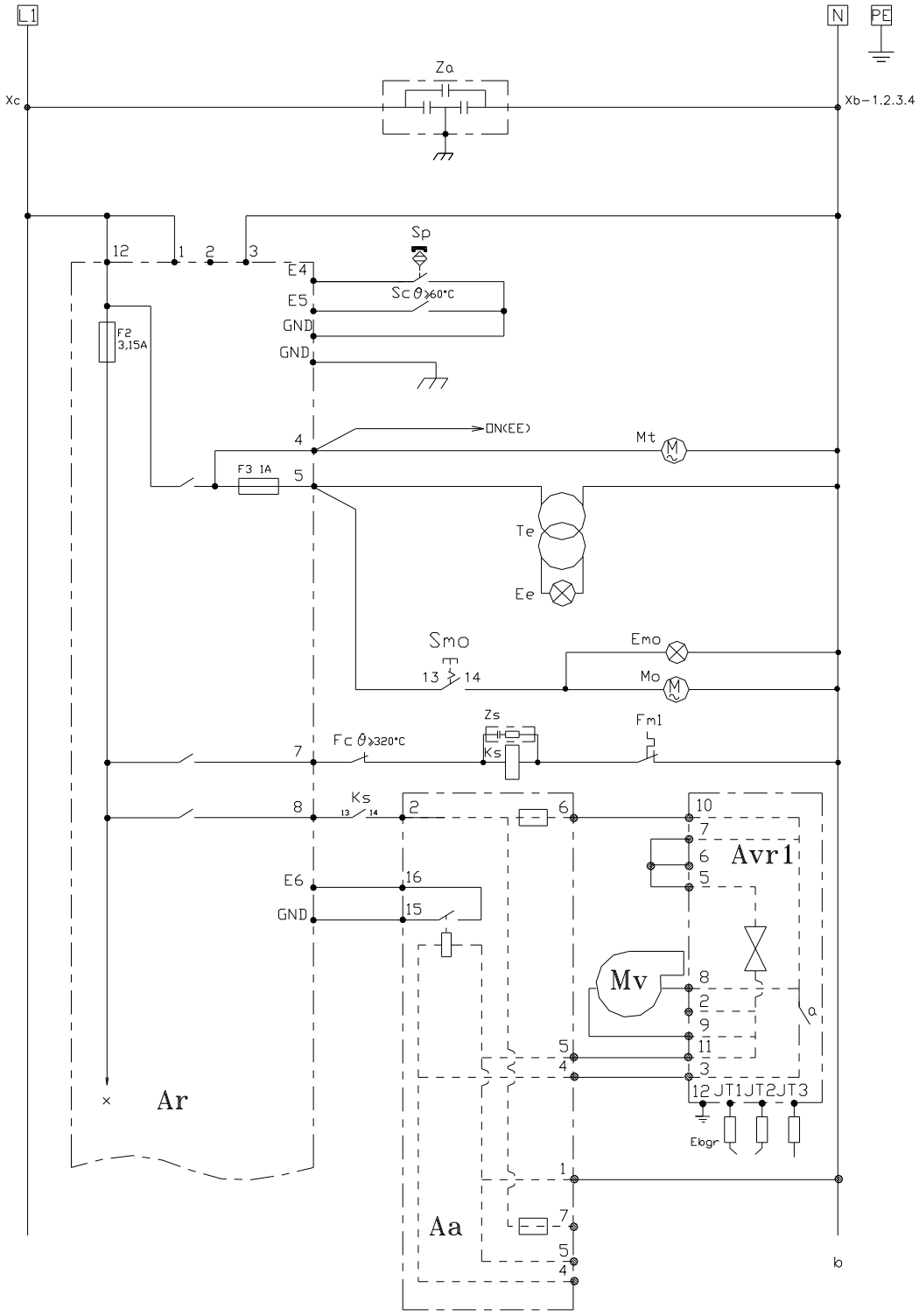
5.1.1 LISTA DE PARTES ELÉCTRICAS

REF.	NOMBRE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	CÓDIGO
Af	Tarjeta frontal		1	309 515
Ar	Tarjeta de relevadores con memoria		1	309 591
Avr1 – AVr2	Tarjeta de control de flama	Calentamiento seco	1	310 324
B1	Sensor PT 100		1	301 471
Ee	Ensamble de lámpara -Base de la lámpara -Bulbo	 20 W / 12 V	 1 1	 146 326 308 477
Emo	Indicador de la válvula de ventilación motorizada		1	308 334
Fc	Termostato de seguridad		1	301 066
Ks	Contacto de seguridad		1	300 697
Mo	Motor de válvula de ventilación motorizada		1	305108
Mt	Ventilador técnico		1	304 194
Pdn	Bomba de dosificación			314 367
Te	Transformador		1	308 479
Sc	Termostato del condensador	60ºC	1	301 065
Smo	Botón de pulso		1	300 189
Sp	Bulbo interruptor magnético (interruptor de cuchilla flexible)	Sistema de cierre de seguridad de la puerta	1	300 676
Xa	Barra de terminales de suministro		1	306 088
Xsc	Sonda de temperatura interna		1	301 477
	Cubierta de silicón		1	366 554
Yv	Válvula solenoide de drenado de limpieza		1	314 362
Zs	Supresor de interferencia	100 - 230 V	1	300 769
Za	Filtro de suministro		1	309 538

REF.	NOMBRE	6 NIVELES	10 NIVELES	20 NIVELES	CÓDIGO
JT1, JT2, JT3	Electrodo de ignición	3	3	6	148 223
Cm1, Cm2, Cm3	Capacitor 16 µF	1	1	3	304 259
Fm1, Fm2, Fm3	Sensor del motor del ventilador	1	1	3	-
M1, M2, M3	Motor del ventilador monofásico	1	1	3	304 267
Mv1 – Mv2	Ventilador centrífugo	1	1	2	304 276
-	Conector glándula	1	1	1	307 899
	Reductor plástico	-	-	1	307 423
	Empaque del conector glándula	1	1	-	307 879
		-	-	1	307 884
	Tuerca de conector glándula	1	1	1	307 878
		-	-	1	307 883

5.1.2 HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES

DIAGRAMA DE CABLEADO (Antes del 1 de enero del 2012)



Sensor de la puerta

Termostato del condensador

Ventilador técnico

Transformador de la lámpara

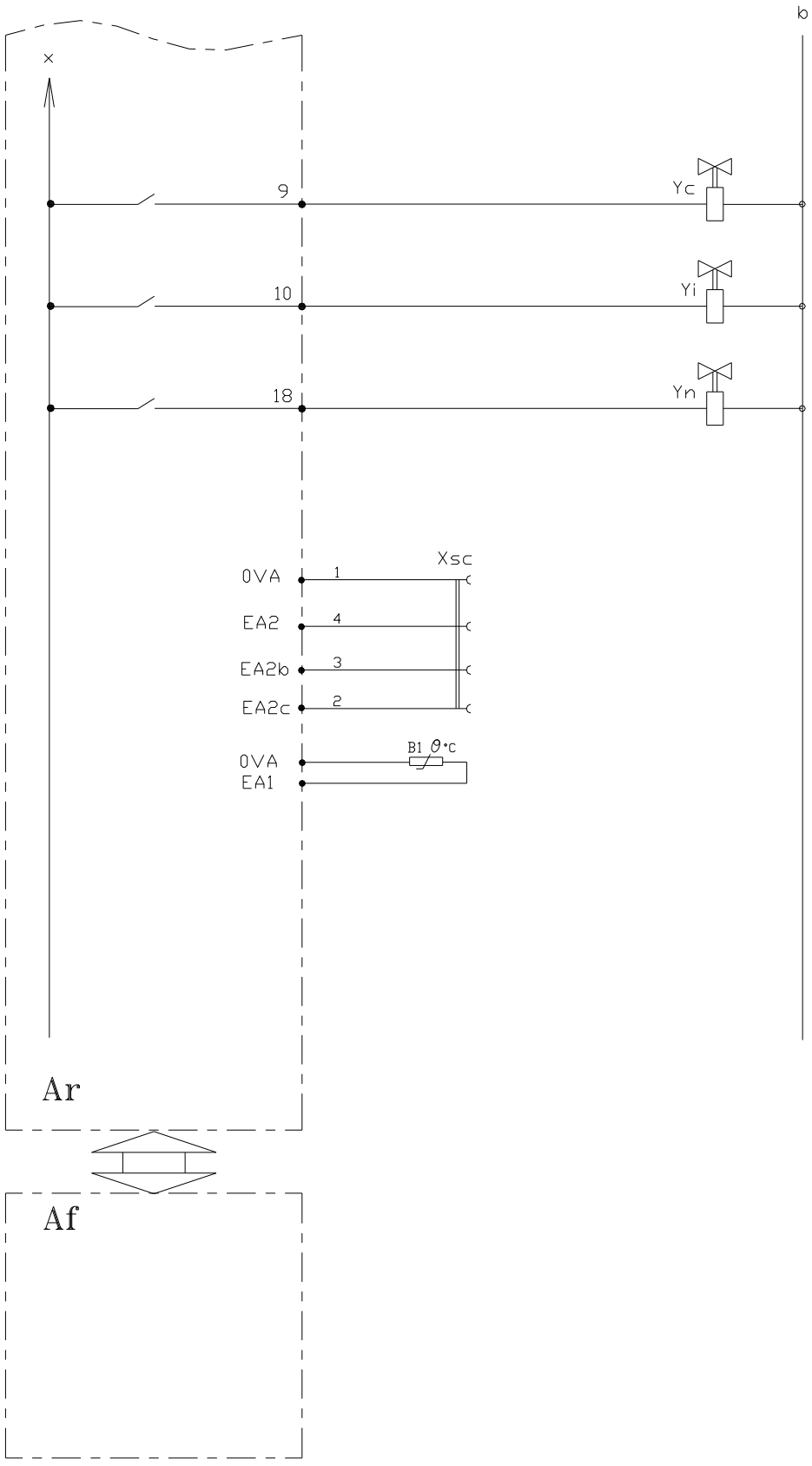
Lámpara

Indicador de ventilación
Motor de ventilación

Seguridad

a: Éste cierra cuando no hay flama

DIAGRAMA DE CABLEADO (CONTINÚA) (Antes del 1 de enero del 2012)



Válvula solenoide del condensador

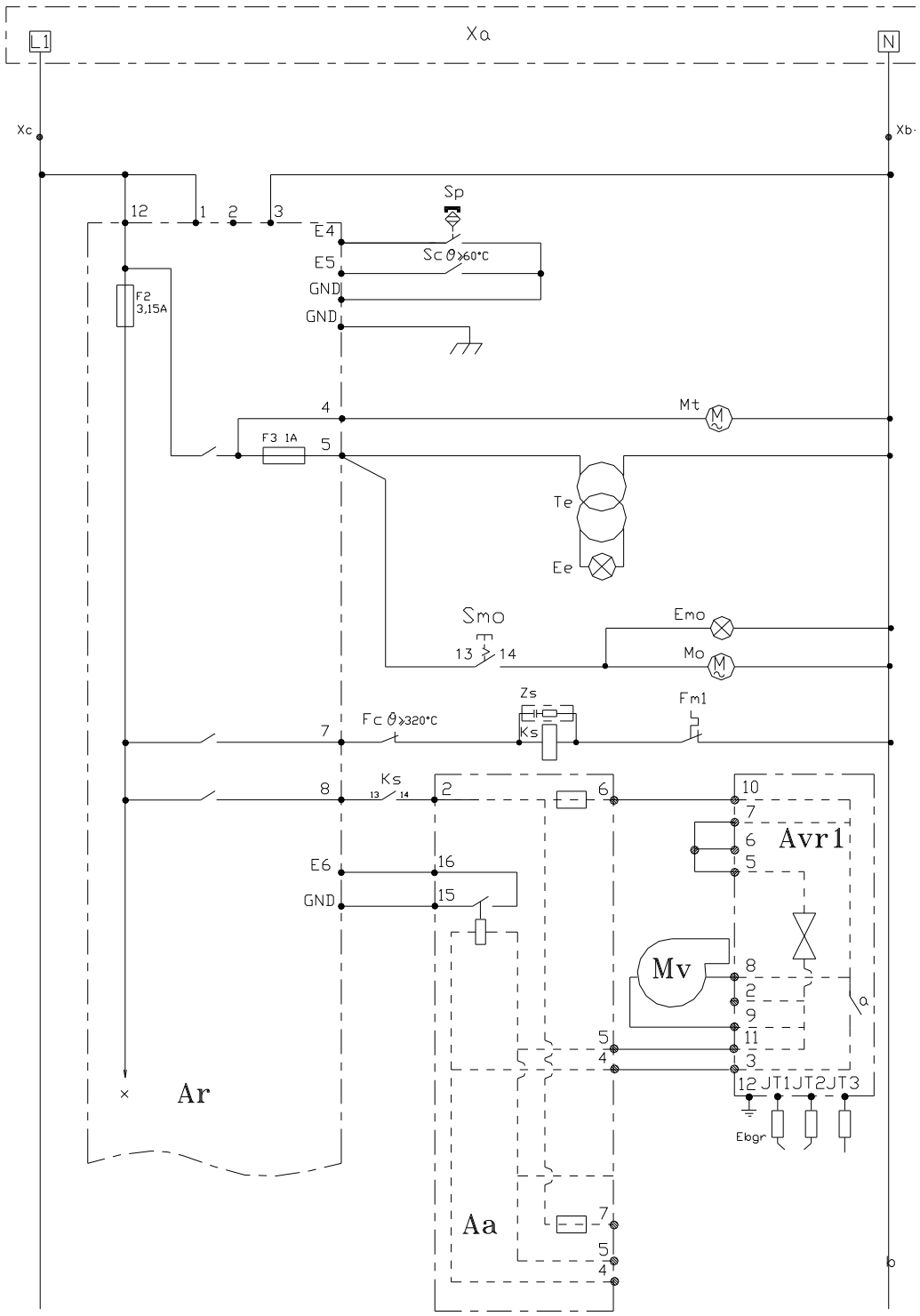
Válvula solenoide de inyección de agua
.

Válvula solenoide de limpieza

Base de la lámpara de la sonda de temperatura

Sensor

DIAGRAMA DE CABLEADO (Del 1 de enero de 2012)



Sensor de puerta

Termostato de condensador

Ventilador técnico

Transformador de luz

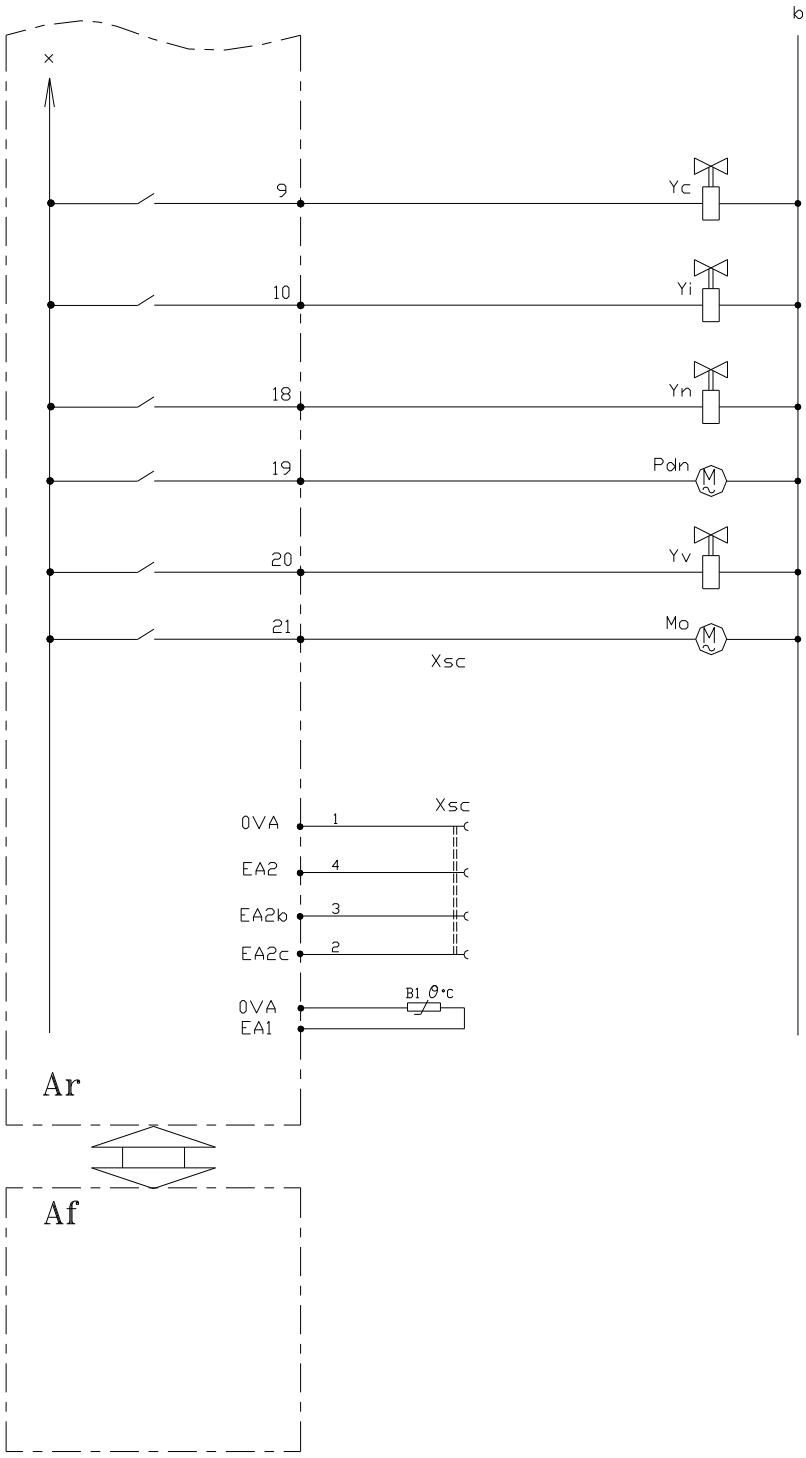
Luz

Indicador de ventilación
Motor de ventilación

Seguridad

a: Éste cierra cuando no hay flama

DIAGRAMA DE CABLEADO (CONTINÚA) (del 1 enero de 2012)



Válvula solenoide del condensador

Válvula solenoide de inyección de agua

Válvula solenoide de limpieza

Bomba de dosificación de detergente (opción)

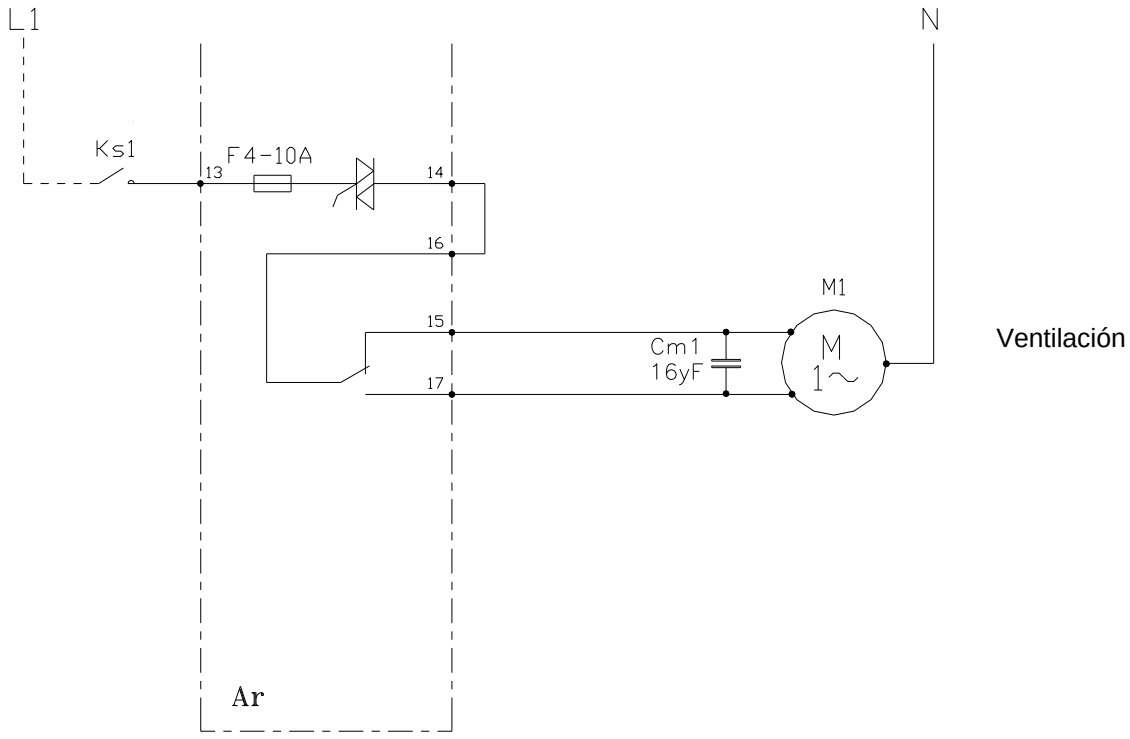
Válvula de solenoid de drenado de limpieza (opción)

Motor de ventilación

Base de la lámpara de la sonda de temperatura

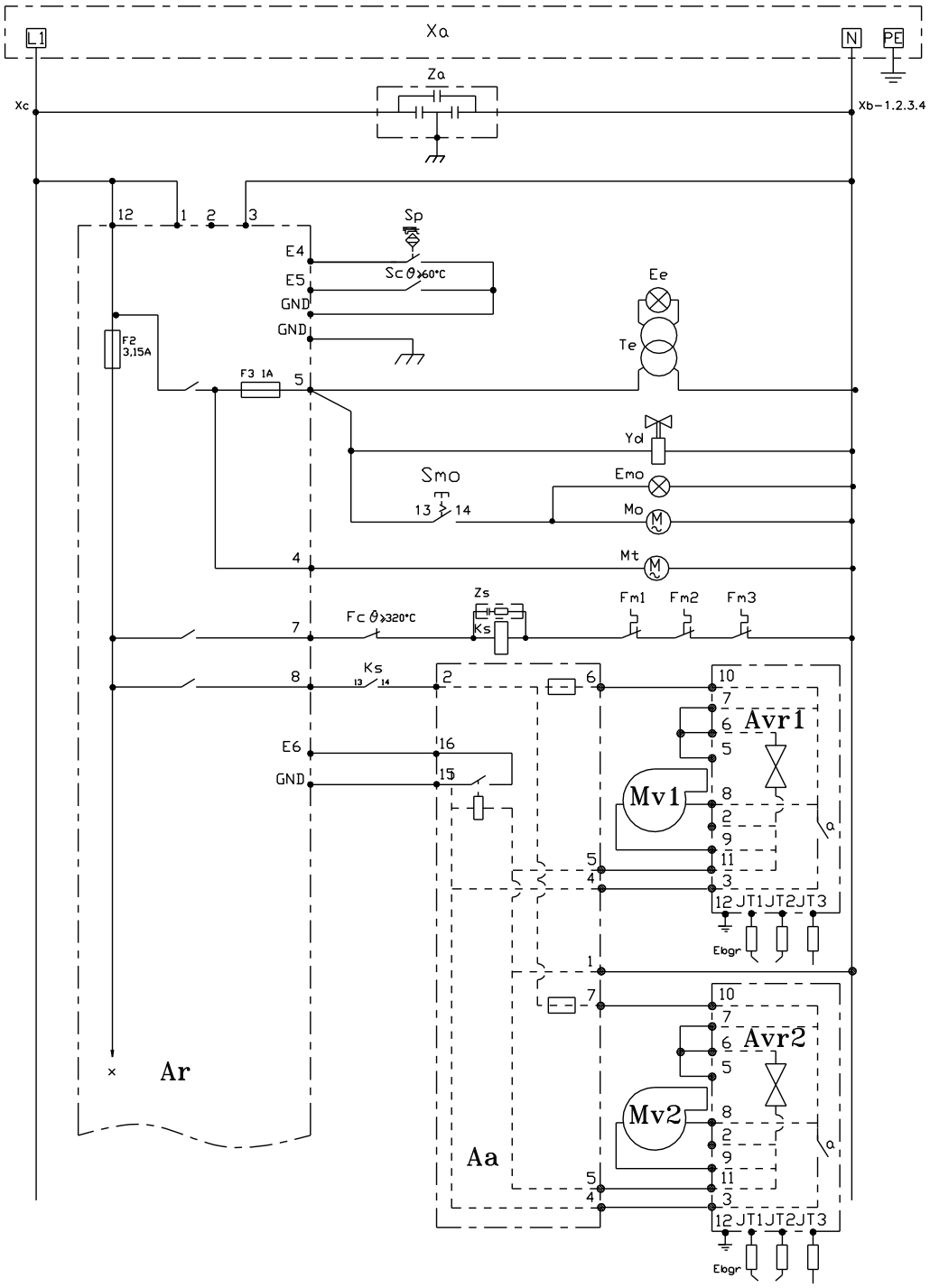
Sensor

DIAGRAMA DE VENTILACIÓN MONOFÁSICA CON MOVIMIENTO DE INVERSIÓN



5.1.2 HORNO DE 20 NIVELES

DIAGRAMA DE CABLEADO (Antes del 1 de enero del 2012)



Sensor de puerta

Termostato de condensador

Luz

Indicador de ventilación

Motor de ventilación

Ventilador técnico

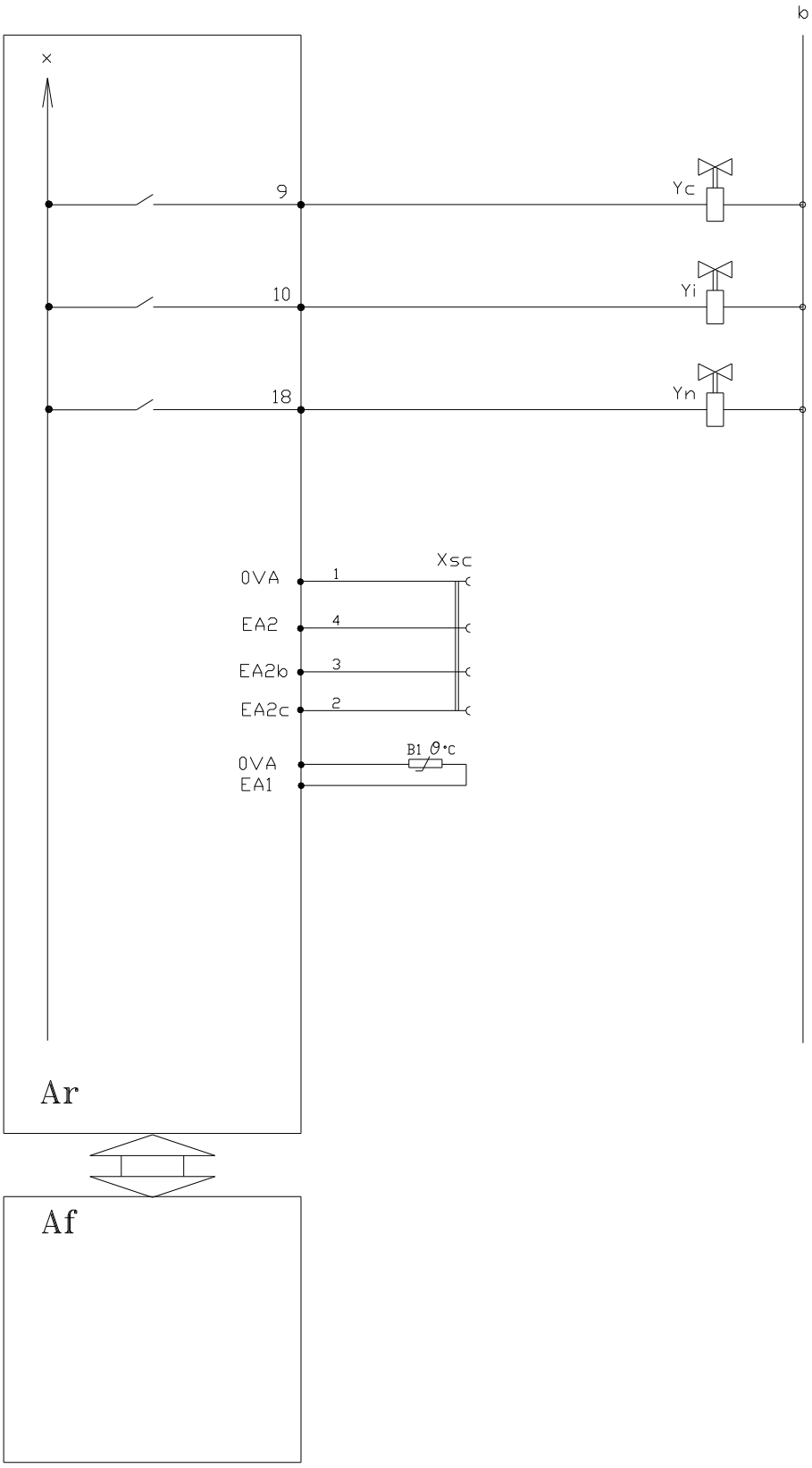
Seguridad

Transformador de luz

a: Éste cierra cuando no hay flama

a: Éste cierra cuando no hay flama

DIAGRAMA DE CABLEADO (CONTINÚA) (Antes del 1 de enero del 2012)



Válvula solenoide del condensador

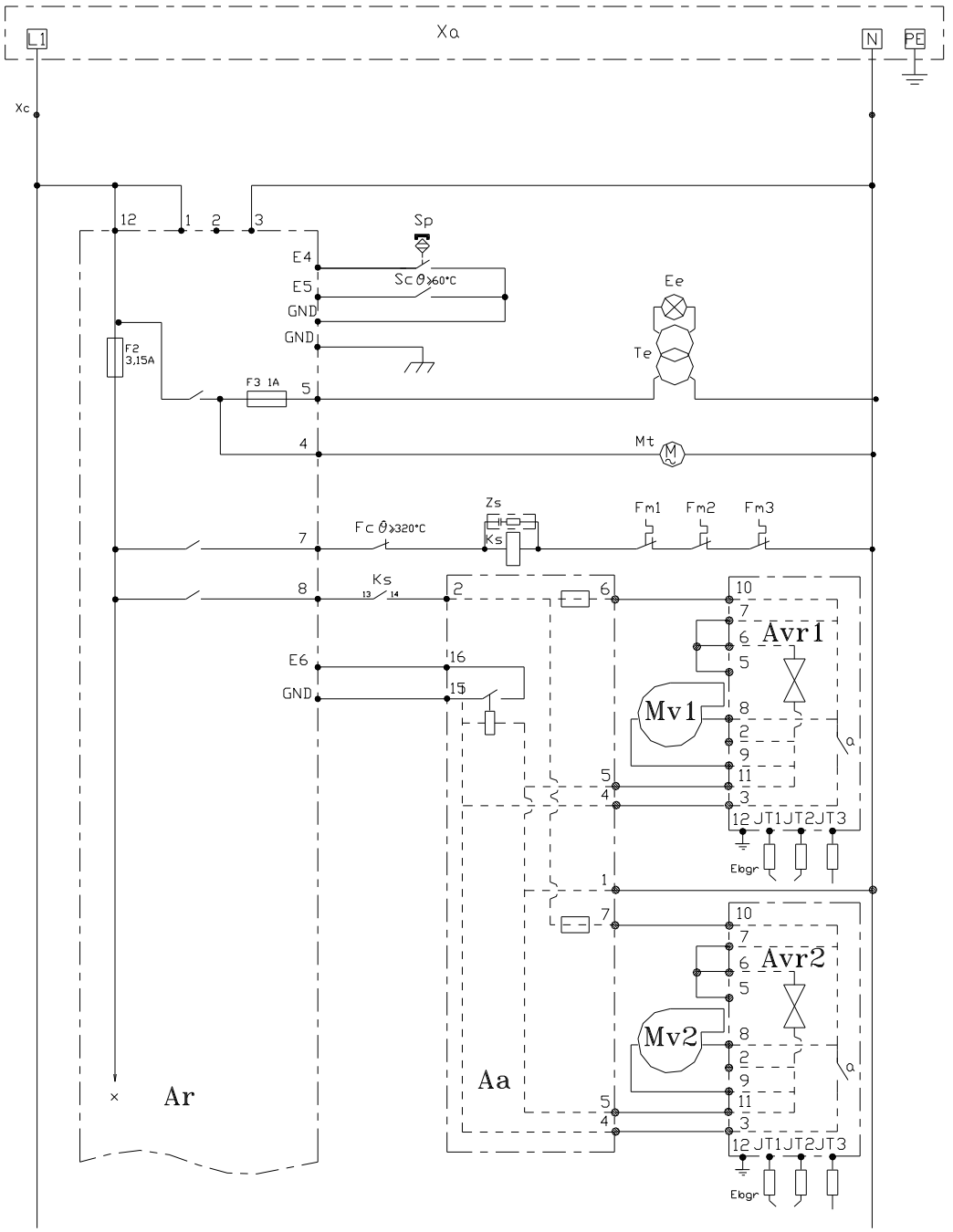
Válvula solenoide de inyección de agua
.

Válvula solenoide de limpieza

Base de la lámpara de la sonda de temperatura

Sensor

DIAGRAMA DE CABLEADO (Del 1 de enero de 2012)



Sensor de puerta

Termostato de condensador

Luz

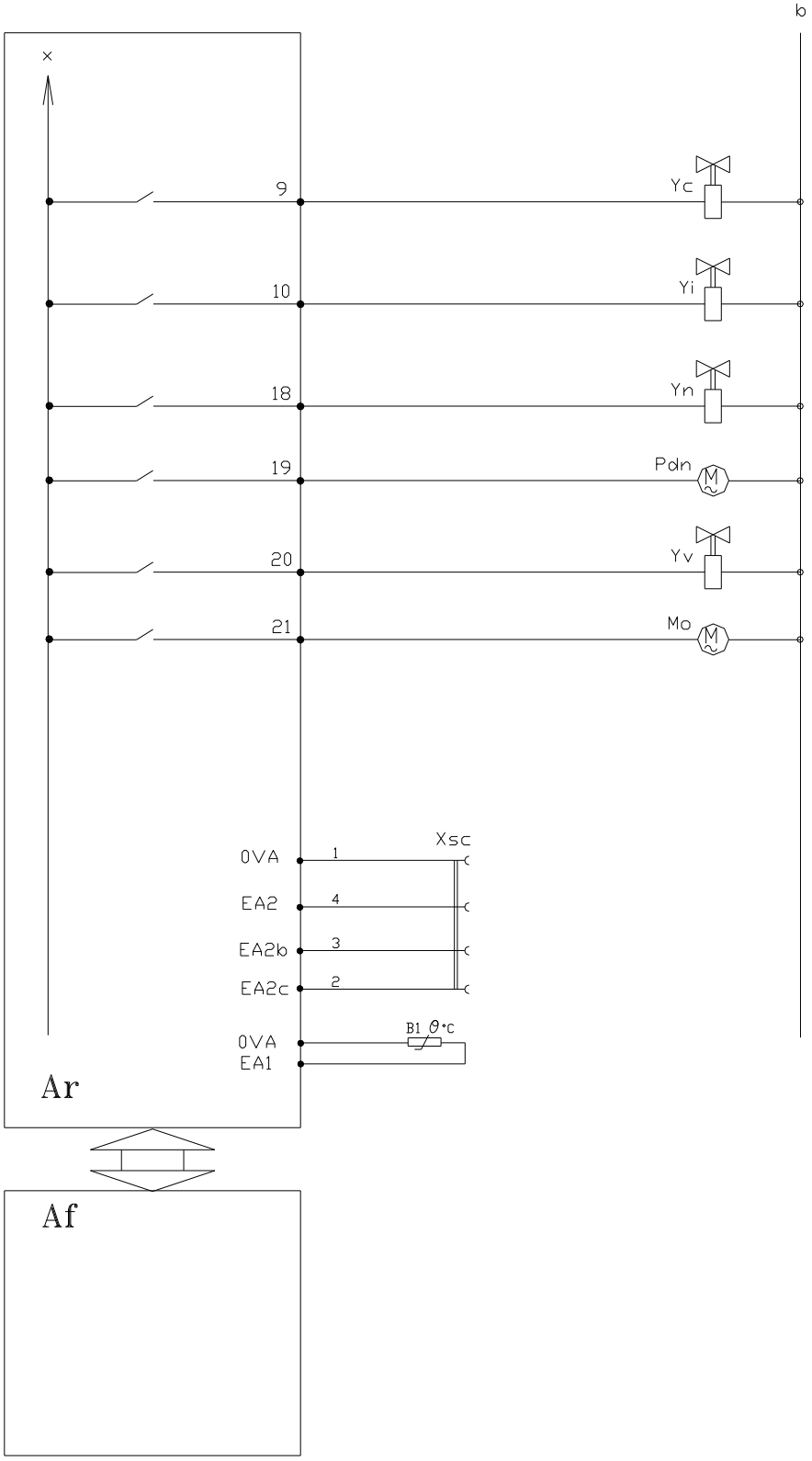
Ventilador técnico

Seguridad

a: Éste cierra cuando no hay flama

a: Éste cierra cuando no hay flama

DIAGRAMA DE CABLEADO (CONTINÚA) (Del 1 de enero de 2012)



Válvula solenoide del condensador

Válvula solenoide de inyección de agua
.

Válvula solenoide de limpieza

Bomba de dosificación de detergente (opción)

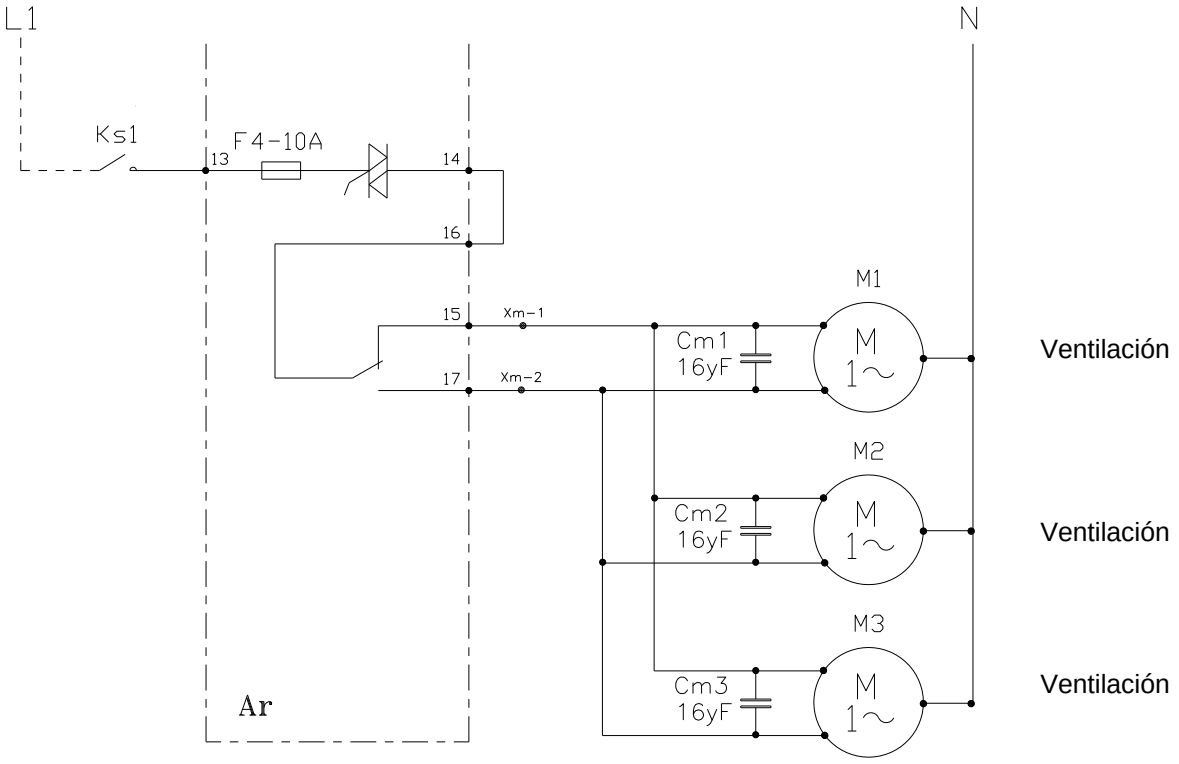
Válvula solenoide de drenado de limpieza (opción)

Motor de ventilación

Base de la lámpara de la sonda de temperatura

Sensor

DIAGRAMA DE VENTILACIÓN MONOFÁSICA CON MOVIMIENTO DE INVERSIÓN



5.2 HORNOS PRECISIO

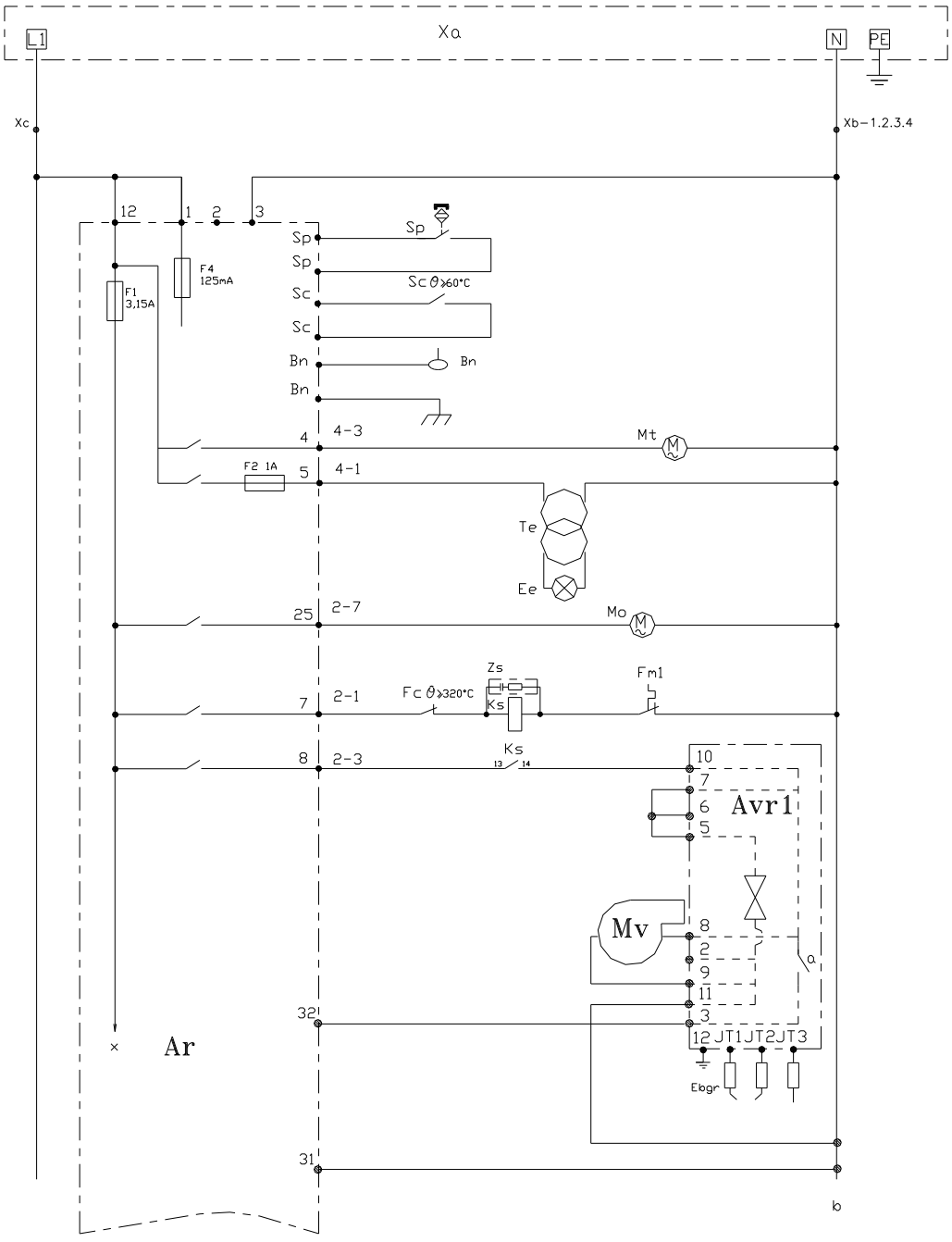
5.2.1 LISTA DE PARTES ELÉCTRICAS

REF.	NOMBRE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	CÓDIGO
Af	Tarjeta frontal		1	309 579
Ar	Tarjeta de relevadores		1	309 578
Avr3	Tarjeta de control de flama	Generador	1	310 324
Avr1 – AVr2	Tarjeta de control de flama	Calentamiento seco	1	310 324
B1	Sensor PT 100		1	301 471
B3	Sensor de temperatura del generador	Hornos de 6 y 10 niveles	1	301 456
B3	Sensor de temperatura del generador	Hornos de 20 niveles	1	301 479
Bn	Sensor de nivel del agua de la caldera		1	147 061
Ebgr	Electrodo		1	148 223
Ee	Ensamble de lámpara	-Base de la lámpara -Bulbo 20 W / 12 V	1 1	146 326 308 477
Fc	Termostato de seguridad		1	301 066
Ks1	Contacto de seguridad		1	300 697
Kg	Contactor de calentamiento del generador		1	300 697
Mo	Motor de válvula de ventilación motorizada		1	305 108
Mt	Ventilador técnico		1	304 194
Mvg	Válvula de drenado	Generador	1	314 359
Mvn	Válvula de drenado		1	314 360
Mpn	Bomba de limpieza		1	314 361
	Condensador de bomba de limpieza		1	304 269
Pdn	Bomba de dosificación	Detergente	1	304 275
Pdtg	Bomba de dosificación	Quita sarro	1	304 279
Pdtm	Bomba de dosificación	Quita sarro	1	304 279
Te	Transformador		1	308 479
Sc	Termostato del condensador	60ºC	1	301 065
Sma1	Botón de pulso	Interruptor de encendido		300 183
Sp	Bulbo interruptor magnético (interruptor de cuchilla flexible)	Sistema de seguridad de cierre de la puerta	1	300 676
Xa	Barra de terminales de suministro		1	306 088
Xsc	Sonda de temperatura interna		1	301 477
	Cubierta de silicón		1	366 554
Zs, Zg	Supresor de interferencia	100 - 230 V	1	300 769

REF.	NOMBRE	6 NIVELES	10 NIVELES	20 NIVELES	CÓDIGO
Cm1, Cm2, Cm3	Condensador 16 µF	1	1	3	304 259
JT1, JT2, JT3	Electrodo de ignición	3	3	9	148 223
M1, M2, M3	Motor del ventilador monofásico	1	1	3	304 267
Mv	Ventilador centrifugado	1	1	3	304 276
Rc2	Calentadores de inmersión 6 kW	1	1	-	303 122

5.2.2 HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES

DIAGRAMA DE CABLEADO



Sensor de la puerta

Condensador Klixon

Sensor de nivel del agua de la caldera

Ventilador técnico

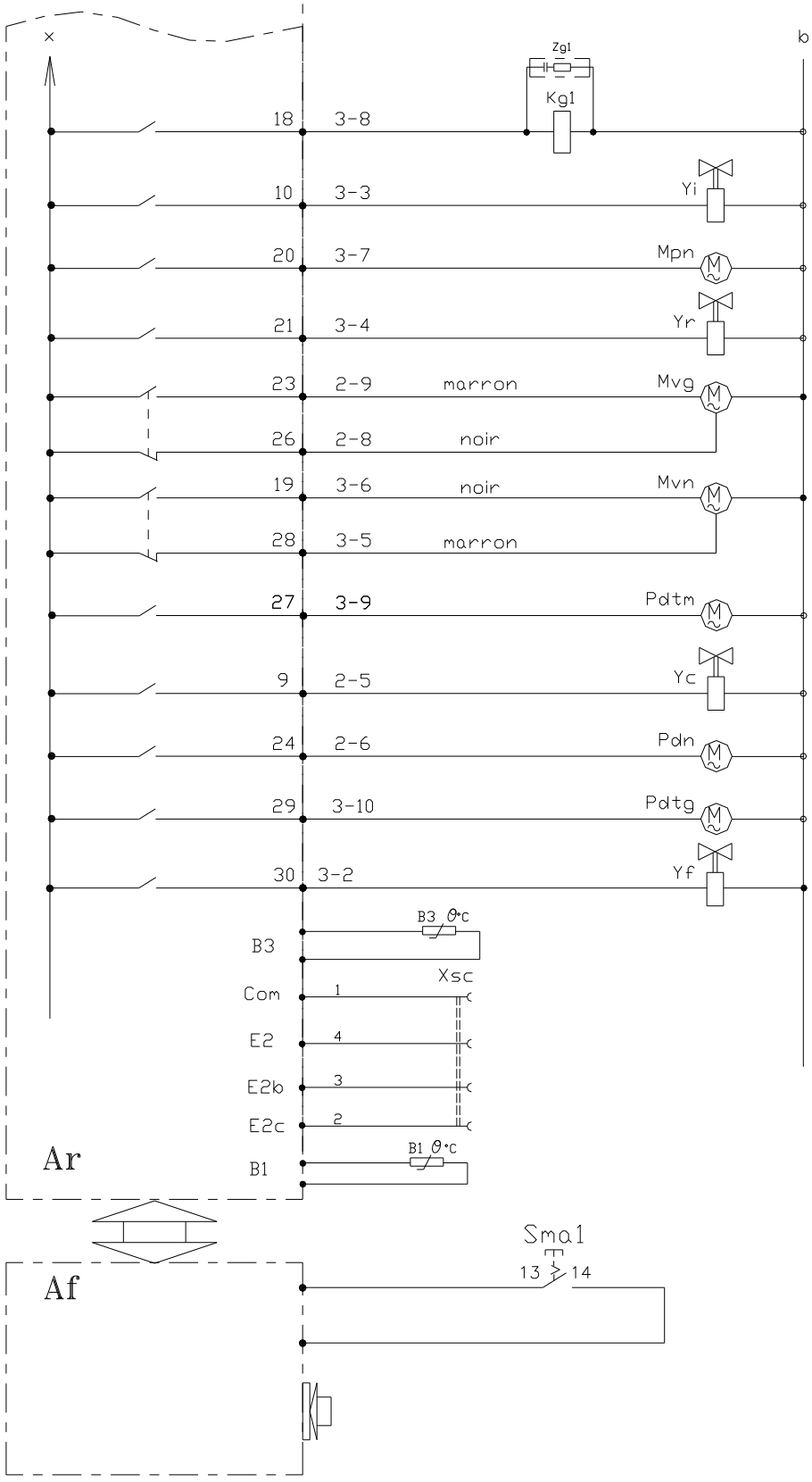
Transformador de luz
Luz

Motor de la válvula de la ventilación

Seguridad

a: Éste cierra cuando no hay de la flama

DIAGRAMA DE CABLEADO (CONTINÚA)



Calentamiento de vapor

Válvula solenoide de inyección de agua

Bomba de limpieza

Válvula solenoide de llenado rápido

Válvula de drenado del generador

Válvula de drenado al drenaje

Bomba de dosificación del quita sarro

Válvula solenoide del condensador

Válvula de dosificación de detergente

Bomba de dosificación del quita sarro para el generador de vapor

Válvula solenoide de enfriamiento

Sensor de temperatura del generador de vapor

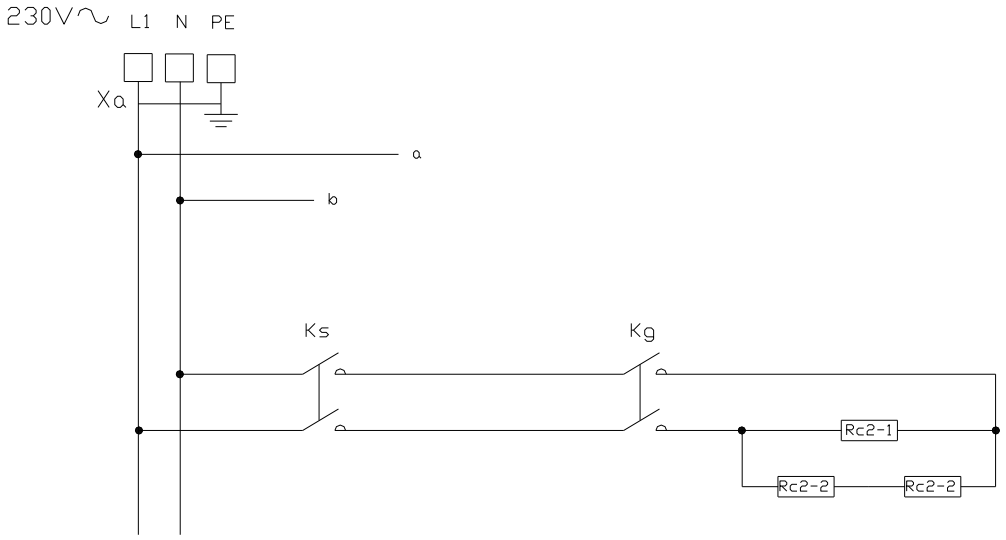
Sensor de temperatura interna

Sensor del interior del horno

Encendido y apagado del horno

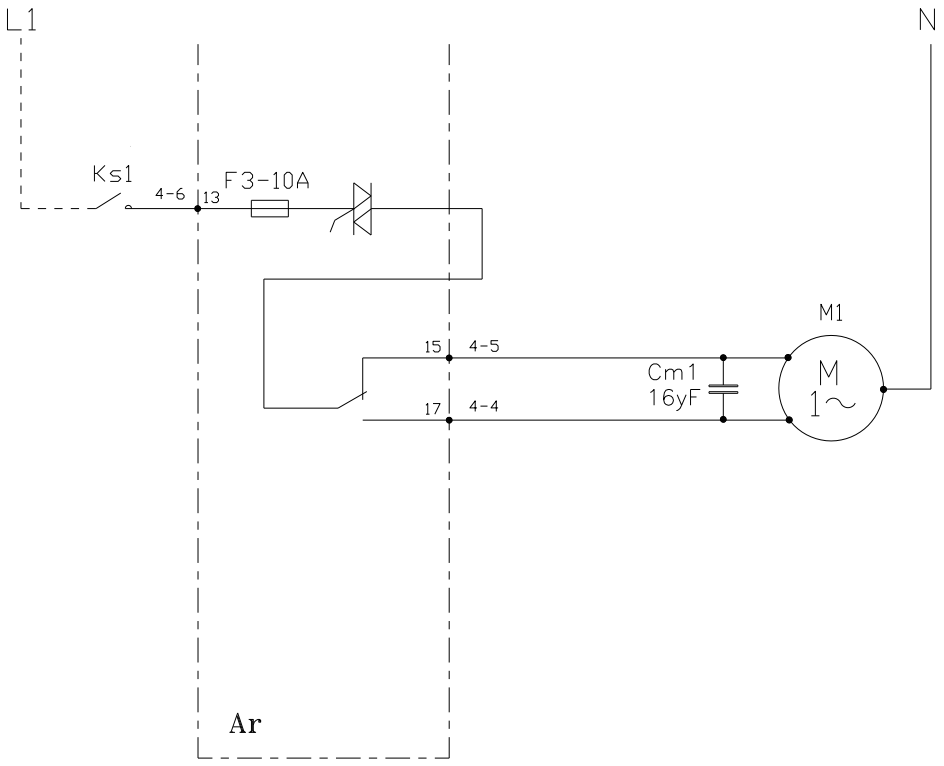
Codificador

DIAGRAMA DE ENERGÍA



Generador de vapor

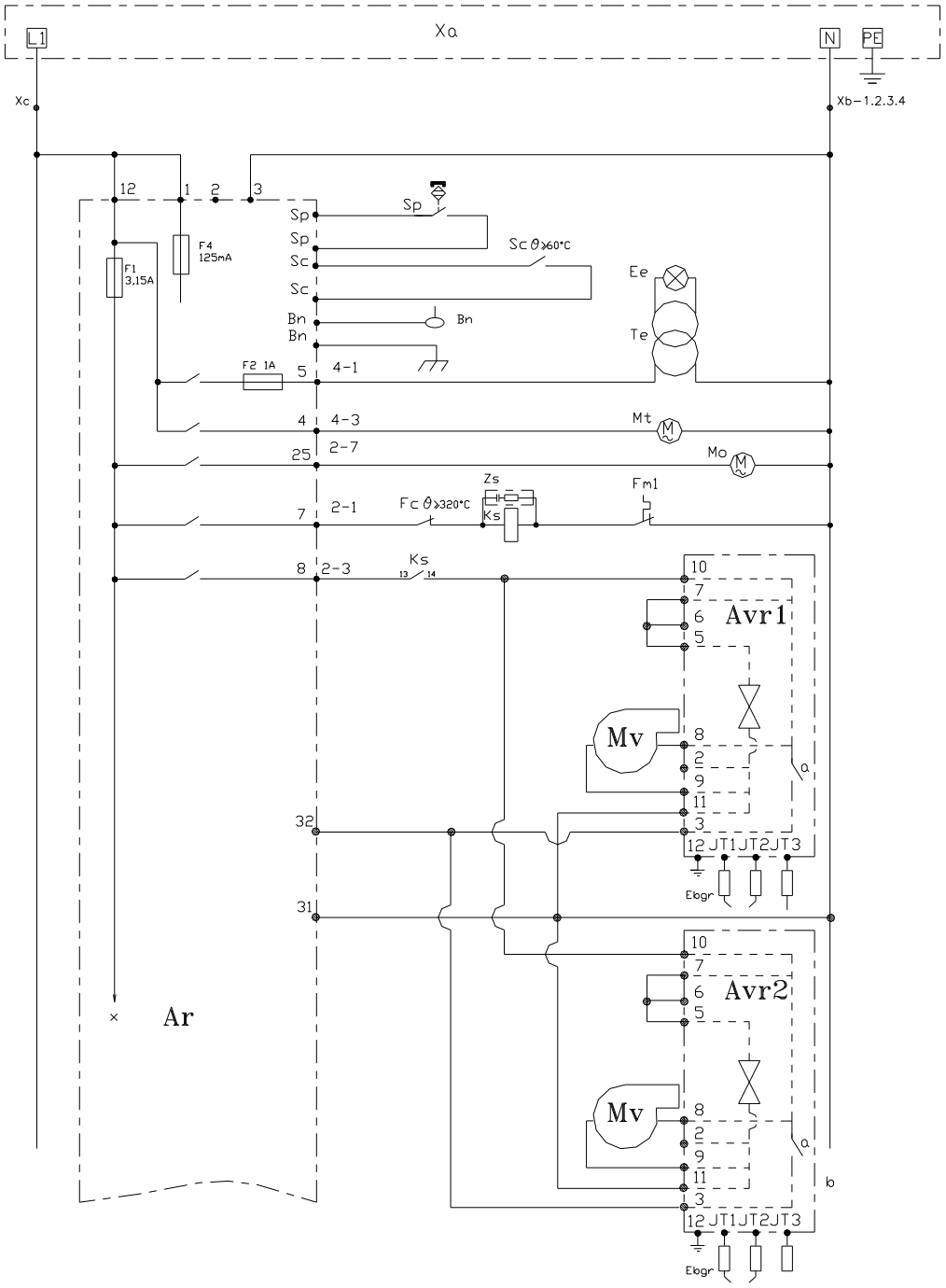
DIAGRAMA DE VENTILACIÓN MONOFÁSICA CON MOVIMIENTO DE INVERSIÓN



Ventilación del interior del horno

5.2.3 HORNOS DE 20 NIVELES

DIAGRAMA DE CABLEADO



Sensor de puerta

Condensador Klixon

Luz

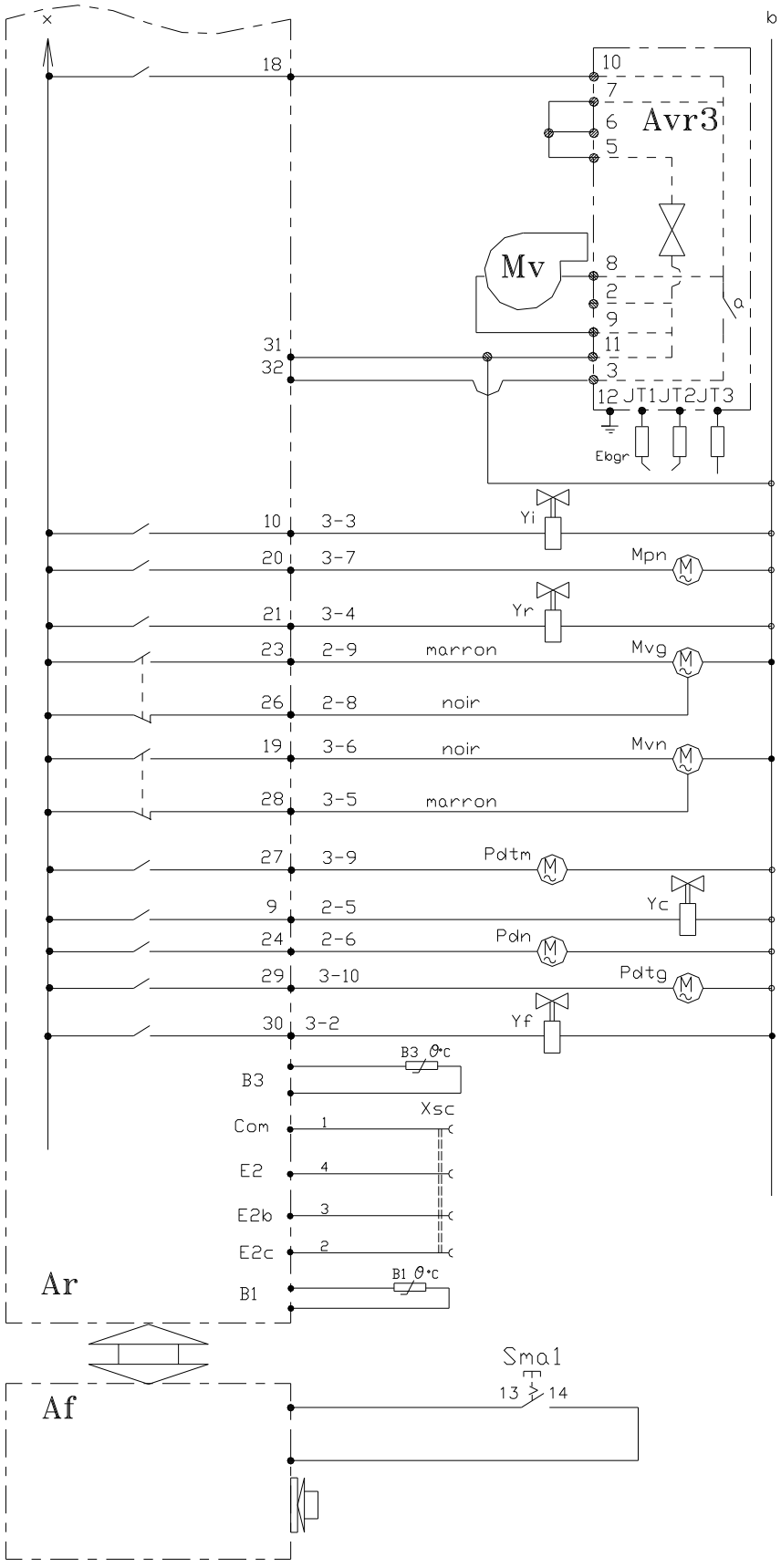
Ventilador técnico
Motor de la válvula de la ventilación

Seguridad

a: Éste cierra cuando no hay flama

a: Éste se cierre cuando no hay flama

DIAGRAMA DE CABLEADO (CONTINÚA)



Calentamiento de vapor

a: Éste cierra cuando no hay flama

Válvula solenoide de inyección de agua

Bomba de limpieza

Válvula solenoide de llenado rápido

Válvula de drenado del generador

Válvula de drenado al drenaje

Bomba de dosificación del quita sarro

Válvula solenoide del condensador

Bomba de dosificación del detergente

Bomba de dosificación del quita sarro para el generador de vapor

Válvula solenoide de enfriamiento

Sensor de temperatura del generador de vapor

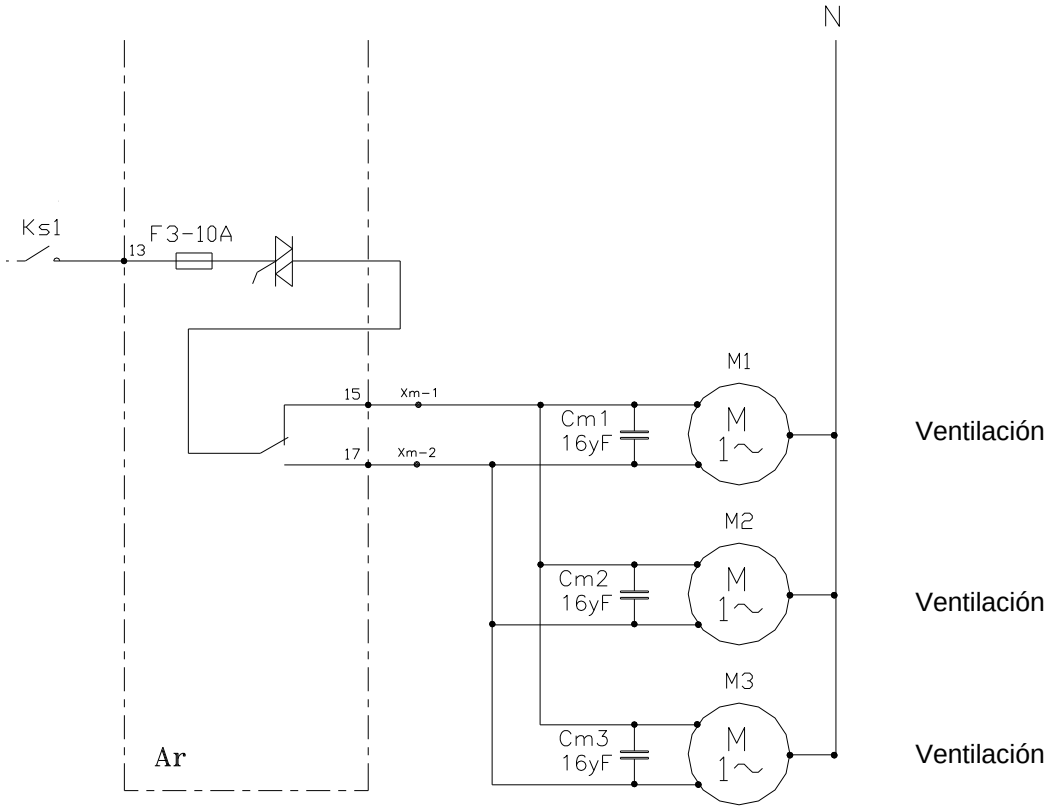
Sensor de temperatura interna

Sensor del interior del horno

Encendido y apagado del horno

Codificador

DIAGRAMA DE VENTILACIÓN MONOFÁSICA CON MOVIMIENTO DE INVERSIÓN



5.3 HORNOS PRECIJET

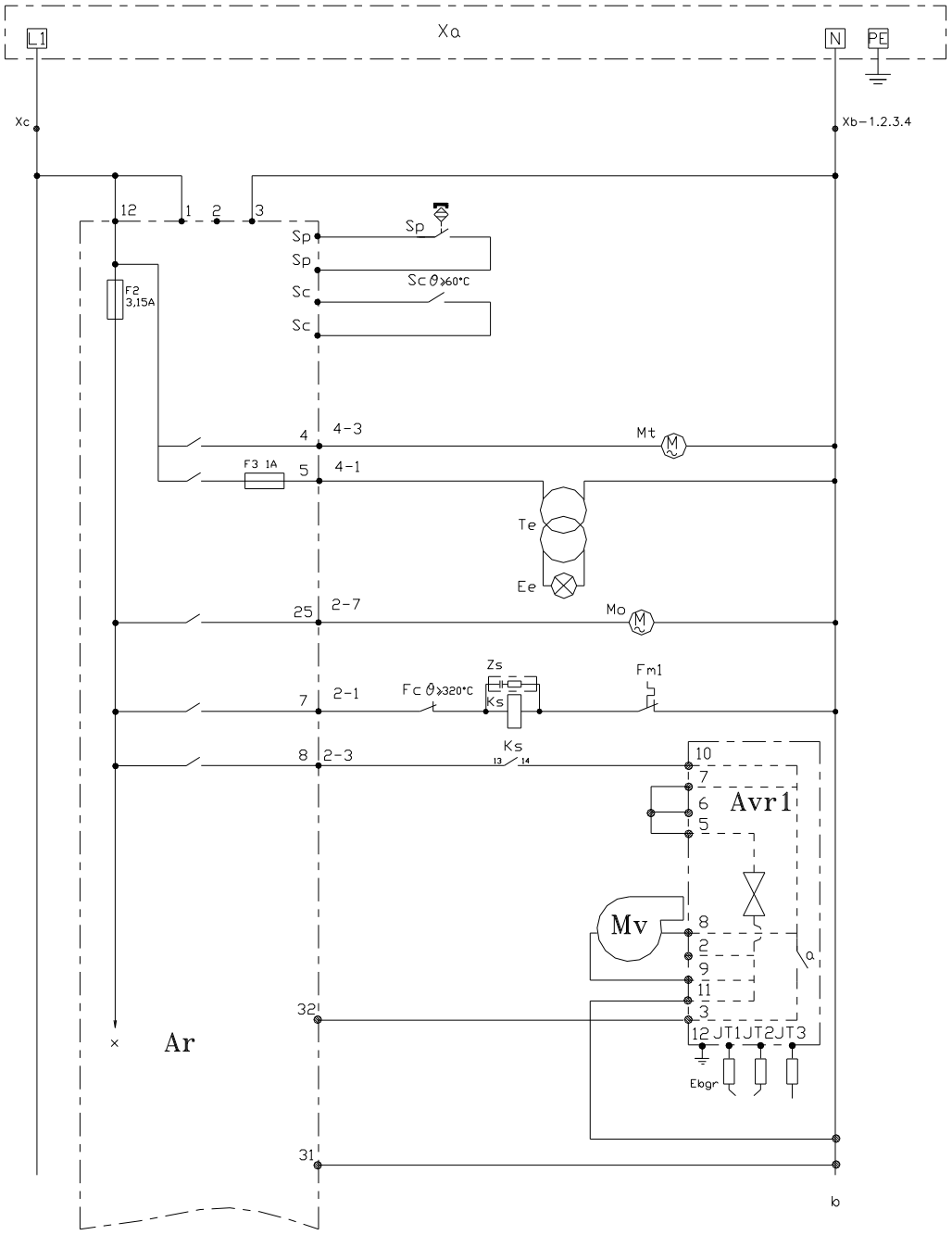
5.3.1 LISTA DE PARTES ELÉCTRICAS

REF.	NOMBRE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	CÓDIGO
Af	Tarjeta frontal		1	309 579
Ar	Tarjeta de relevadores		1	309 578
Avr1 – AVr2	Tarjeta de control de flama	Calentamiento seco	1	310 324
B1	Sensor PT 100		1	301 471
Ebgr	Electrodo		1	148 223
Ee	Ensamble de lámpara	-Base de la lámpara -Bulbo 20 W / 12 V	1 1	146 326 308 477
Fc	Termostato de seguridad		1	301 066
Ks	Contacto de seguridad		1	300 697
Mo	Motor de válvula de ventilación motorizada		1	305 108
Mt	Ventilador técnico		1	304 194
Mvn	Válvula de drenado		1	314 360
Mpn	Bomba de limpieza		1	314 361
	Condensador de bomba de limpieza		1	304 269
Pdn	Bomba de dosificación	Detergente	1	304 275
Pdtg	Bomba de dosificación	Quita sarro	1	304 279
Pdtm	Bomba de dosificación	Quita sarro	1	304 279
Te	Transformador		1	308 479
Sc	Termostato de condensador	60ºC	1	301 065
Sma1	Botón de pulso	Interruptor de encendido		300 183
Sp	Bulbo interruptor magnético (interruptor de cuchilla flexible)	Sistema de seguridad de cierre de la puerta	1	300 676
Xa	Barra de terminales de suministro		1	306 088
Xsc	Sonda de temperatura interna		1	301 477
	Cubierta de silicón		1	366 554
Zs	Supresor de interferencia	100 - 230 V	1	300 769

REF.	NOMBRE	6 NIVELES	10 NIVELES	20 NIVELES	CÓDIGO
Cm1, Cm2, Cm3	Condensador 16 µF	1	1	3	304 259
JT1, JT2, JT3	Electrodo de ignición	3	3	9	148 223
M1, M2, M3	Motor del ventilador monofásico	1	1	3	304 267
Mv	Ventilador centrifugado	1	1	3	304 276

5.3.2 HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES

DIAGRAMA DE CABLEADO



Sensor de puerta

Condensador Klixon

Ventilador técnico

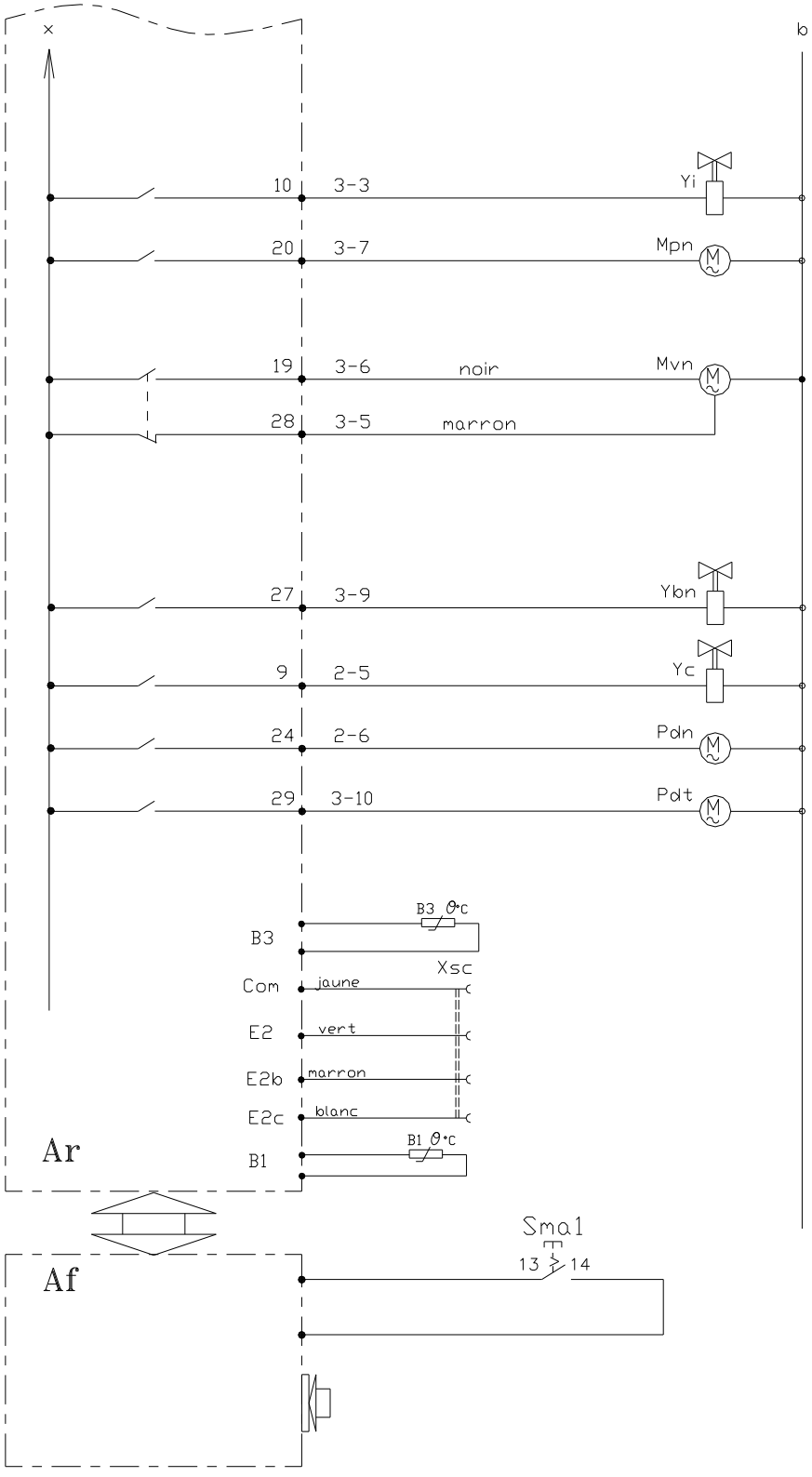
Transformador de luz
Luz

Motor de la válvula de la ventilación

Seguridad

a: Éste cierra cuando no hay flama

DIAGRAMA DE CABLEADO (CONTINÚA)



Válvula solenoide de inyección de agua

Bomba de limpieza

Válvula de drenado al drenaje

Condensador E.V.

Válvula de dosificación de detergente

Bomba de dosificación del quita sarro para el generador de vapor

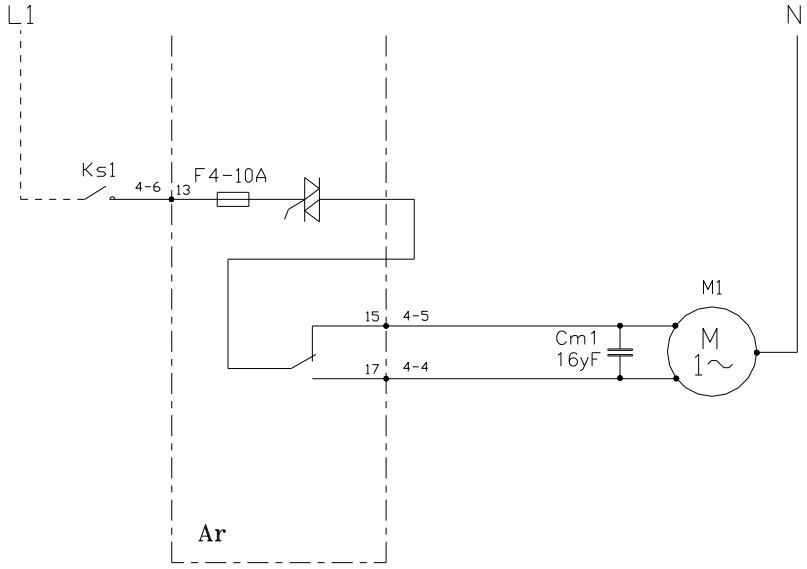
Sensor de temperatura interna

Sensor del interior del horno

Encendido y apagado del horno

Codificador

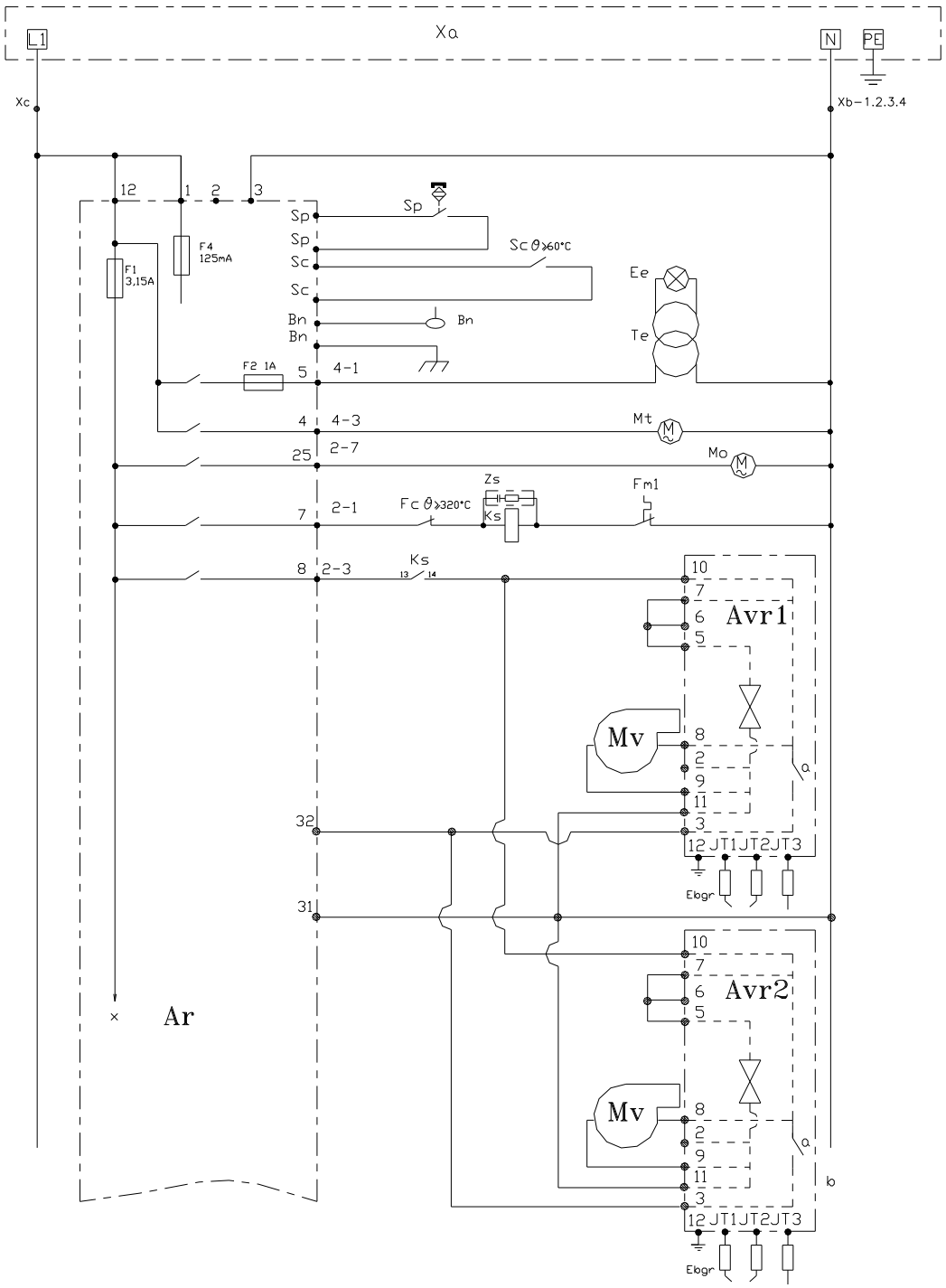
DIAGRAMA DE VENTILACIÓN MONOFÁSICA CON MOVIMIENTO DE INVERSIÓN



Ventilación del interior del horno

5.2.3 HORNO DE 20 NIVELES

DIAGRAMA DE CABLEADO



Sensor de puerta

Condensador Klixon

Luz

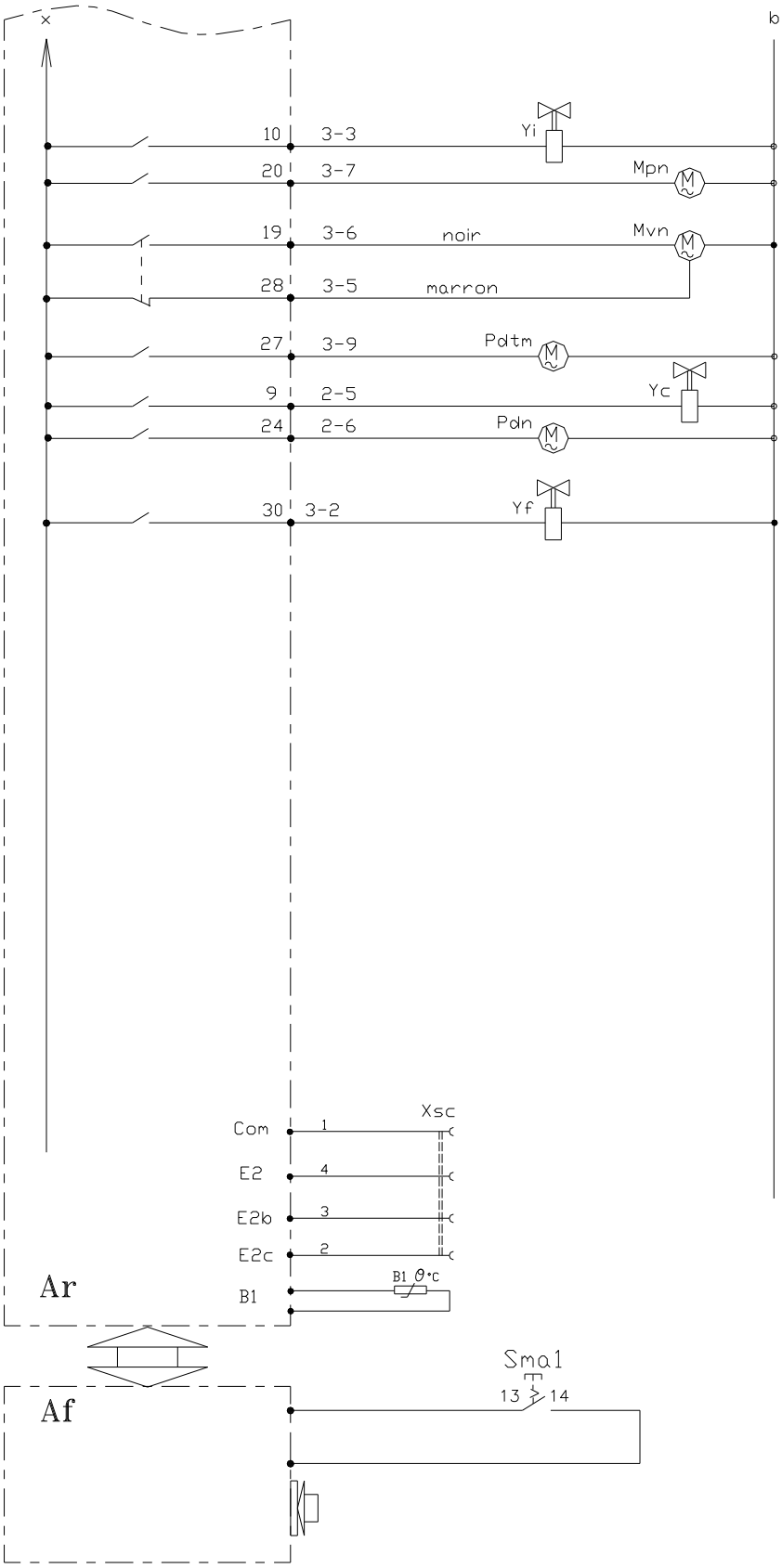
Ventilador técnico
Motor de la válvula de la ventilación

Seguridad

a: Éste cierra cuando no hay flama

a: Éste cierra cuando no hay flama

DIAGRAMA DE CABLEADO (CONTINÚA)



Válvula solenoide de inyección de agua

Bomba de limpieza

Válvula de drenado al drenaje

Bomba de dosificación del quita sarro

Válvula solenoide del condensador

Bomba de dosificación del detergente

Válvula solenoide de enfriamiento

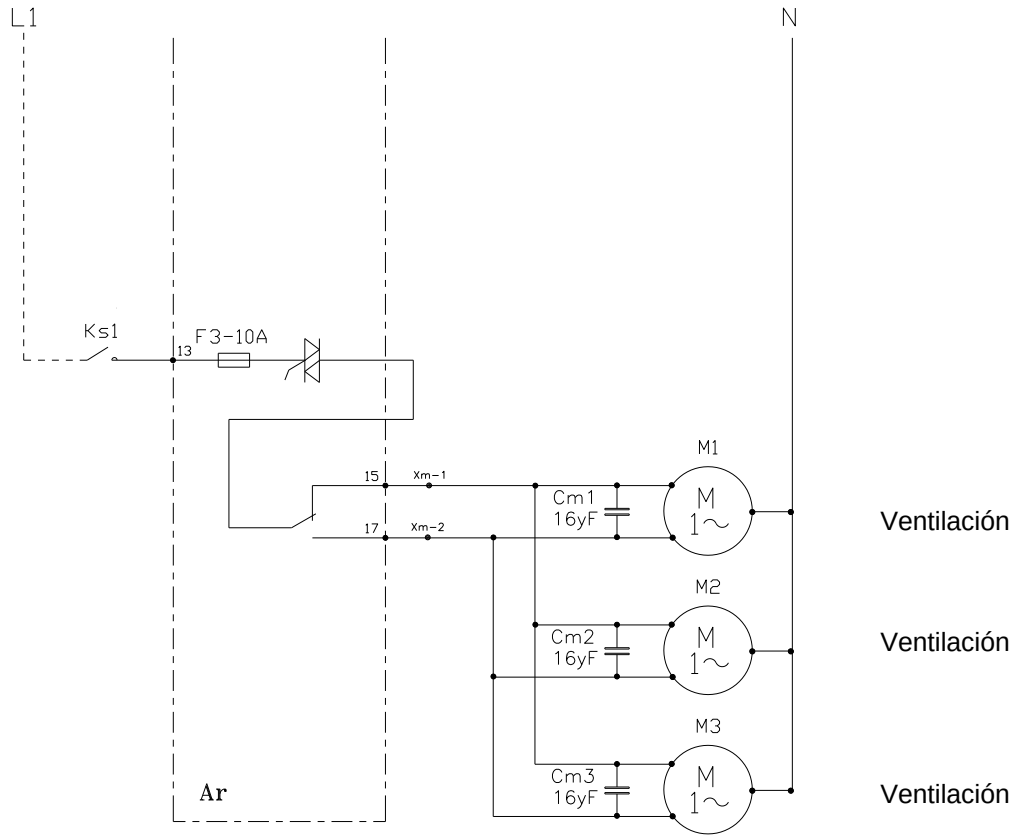
Sensor de temperatura interna

Sensor del interior del horno

Encendido y apagado del horno

Codificador

DIAGRAMA DE VENTILACIÓN MONOFÁSICA CON MOVIMIENTO DE INVERSIÓN



BONNET GRANDE CUISINE
Registered Office:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
F-77292 MITRY MORY Cedex

Aspectos generales

En los siguientes apartados, los diferentes tipos de gas son designados por su código internacional.

G 20	GAS NATURAL, Grupo H (metano, gas Lacq).
G 25	NATURAL, Grupo L (tipo de gas de Groningue)
G 30	BUTANO
G 31	PROPANO

6.1 LISTA DE GASES Y PRESIONES AUTORIZADAS POR CATEGORÍAS Y PAÍSES

País	Categorías	Gas	Presión (mbar)
Austria	I2H	G 20	20
	1 3B/P	G 30 y G31	50
	I3P	G31	50
Finlandia- Dinamarca Suecia- Noruega	I2H	G 20	20
	1 3B/P	G 30 y G31	30
República Checa	I2H	G 20	20
	1 3B/P	G 30 y G31	30
	I3+	G30/G31	28-30 / 37
	I3P	G31	37 y 50
España Reino Unido	I2H	G 20	20
	I3+	G30/G31	28-30 / 37
	I3P	G31	37 y 50
Alemania Luxemburgo	I2ELL	G 20	20
		G25	20
	1 3B/P	G 30 y G31	30
	I3P	G31	50
Suiza	I2H	G 20	20
	1 3B/P	G 30 y G31	50
	I3+	G30/G31	28-30 / 37
	I3P	G31	37 y 50
Grecia Italia	I2H	G 20	20
	1 3B/P	G 30 y G31	30
	I3+	G30/G31	28-30 / 37
	I3P	G31	37
Irlanda Portugal	I2H	G 20	20
	I3+	G30/G31	28-30 / 37
	I3P	G31	37
Países bajos	I2L	G25	25
	1 3B/P	G 30 y G31	30
	I3P	G31	50
Francia	I2Esi	G 20	20
		G25	25
	I3+	G30/G31	28-30 / 37
	I3P	G31	37 y 50
Bélgica	I2E(s)B	G20/G25	20 / 25
	I3+	G30/G31	28-30 / 37
	I3P	G31	37

6.2 CAMBIO DE UN TIPO DE GAS A OTRO

El cambio de gas que implique un cambio de categoría sólo debe hacerse bajo nuestra responsabilidad o la empresa de gas distribuidora de su localidad. Véase el manual de mantenimiento

6.3 POTENCIA Y RANGOS DE FLUJOS DE GAS

Vea el apartado de **Características técnicas**

6.4 CUADRO DE ESPREAS DE GAS

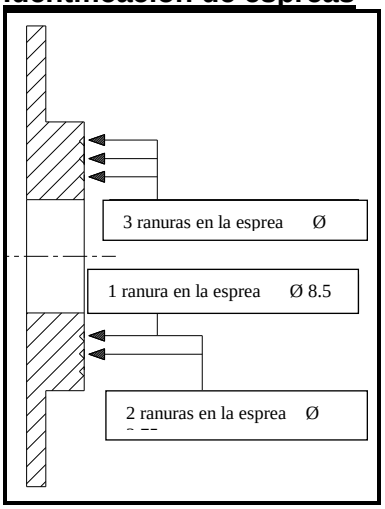
Hornos de 6 y 10 niveles

	GAS			ESPREAS			
	Nombre		Presión	Cantidad	Ø	Código	Marcado
	Grupo	Tipo	(mbar)		(1/100^{e})		(Sellado)
Quemador	Gas natural	G 20	20	1	6	368 890	Ninguna ranura
		G25	20 o 25	1	8.5	368 891	1 ranura
	Gas L.P	G31	30 o 37 o 50	1	4.05	368 893	3 ranuras
		G30	30 o 50	1	3.7	368 892	2 ranuras

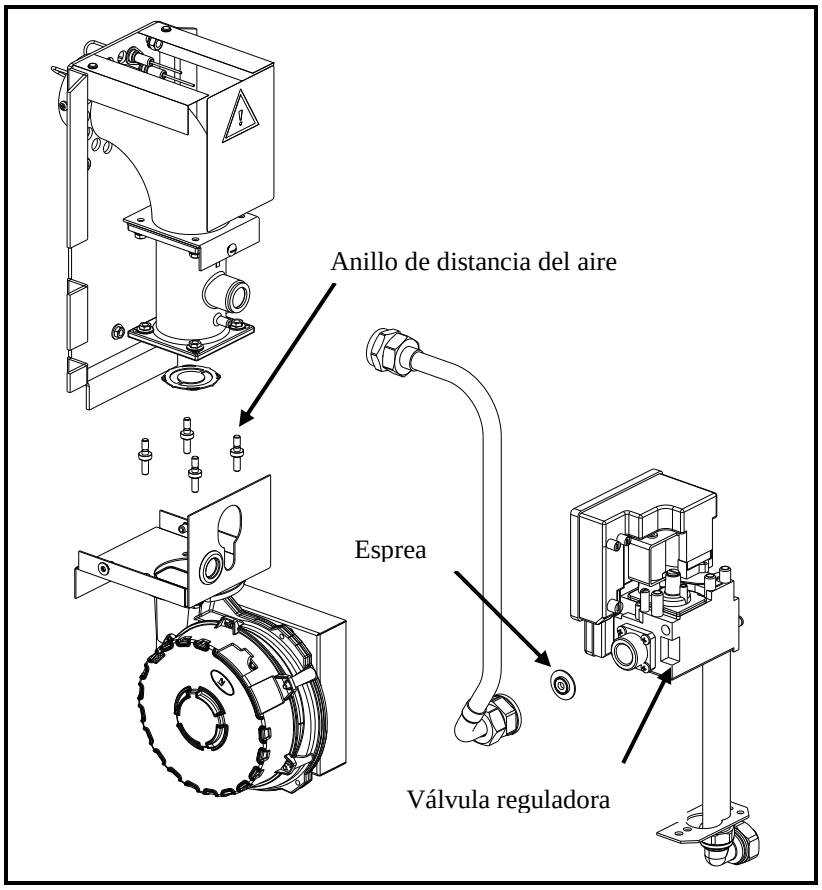
Hornos de 20 niveles

	GAS			INYECTORES				
	Nombre		Presión	Cantidad	Cantidad	Ø	Código	Marcado
	Grupo	Tipo	(mbar)	secado	vapor	(1/100^{e})		(Sellado)
Quemador	Gas natural	G 20	20	2	1	6	368 890	Ninguna ranura
		G25	20 o 25	2	1	8.5	368 891	1 ranura
	Gas L.P	G31	30 o 37 o 50	2	1	4.05	368 893	3 ranuras
		G30	30 o 50	2	1	3.7	368 892	2 ranuras

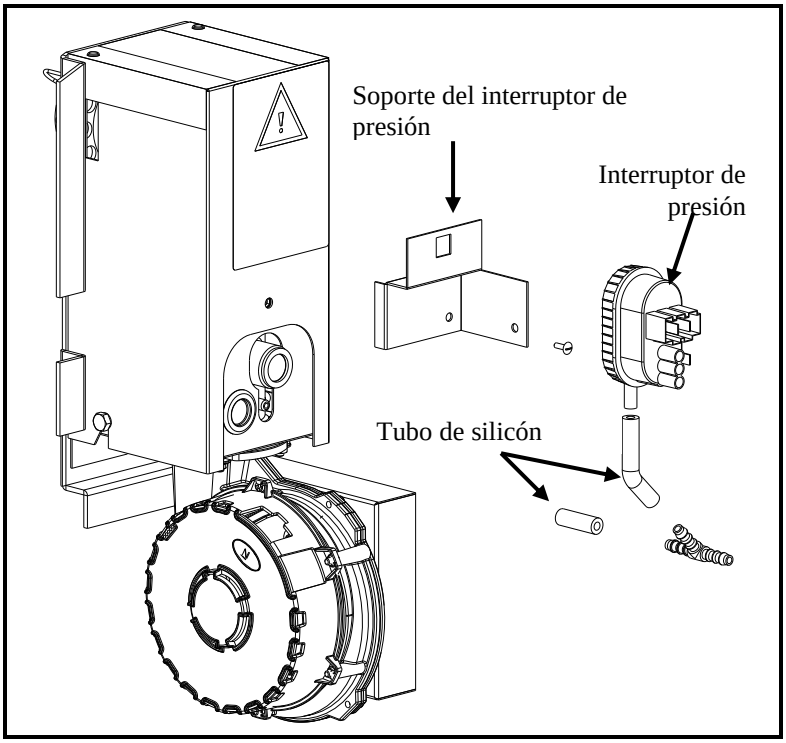
Identificación de espreas



Colocación de la esprea y anillo de distancia del aire



Colocación del interruptor de presión

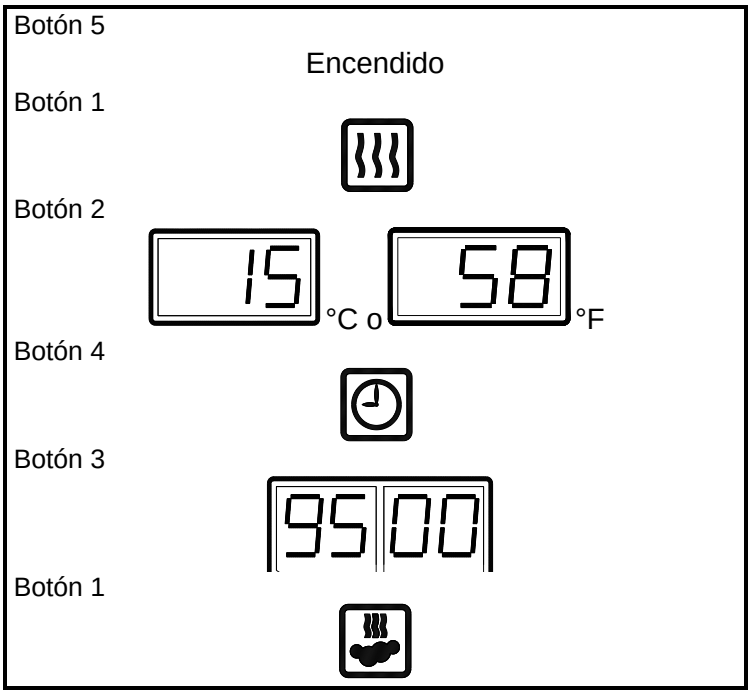


7.1 PANEL FRONTAL DE HORNO EQUATOR

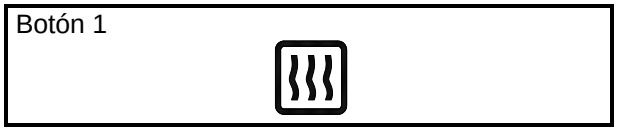
Antes de realizar el procedimiento, revise si el horno está establecido en grados Celsius o Fahrenheit. Para ello, programe la temperatura a 0 en el modo de secado.

Si el parámetro establecido muestra 0, grados Celsius, se mostrará 32º Fahrenheit .

Haga la programación como se indica a continuación:

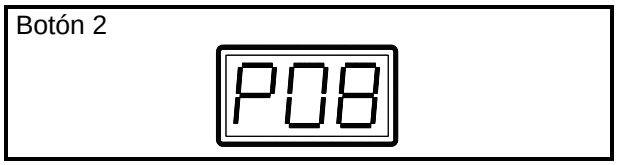


La pantalla enfrente al botón 2 indica C01.



La pantalla enfrente al botón 2 indica P03

<u>Unidad de temperatura</u>



La pantalla enfrente al botón 3 indica la unidad (la pantalla muestra ºC o ºF).
Cambie la unidad seleccionada apretando el botón 3 (ºC= grados Celsius, ºF= grados Fahrenheit)

Intensidad del sonido

Botón 2
P20

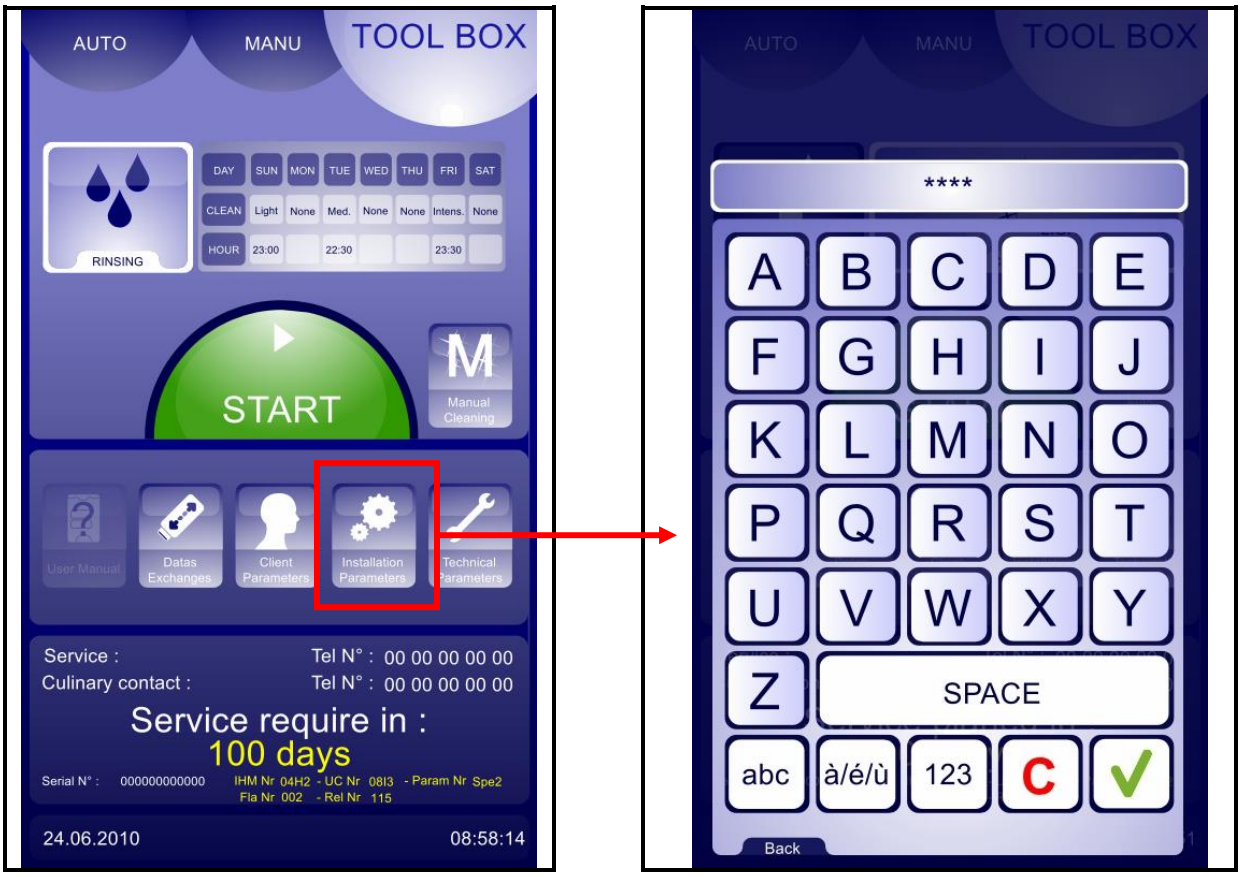
La pantalla enfrente al botón 3 muestra el nivel del sonido (la pantalla indica 1,2 o 3).
Cambie el nivel apretando el botón 3 para seleccionar el nivel que desea (1= sonido bajo, 2= sonido medio y 3= sonido alto).

CÓMO SALIR DE ESTOS CICLOS

Botón 5
Apagado

7.2 PANEL FRONTAL PRECIJET Y PRECISIO

-Vaya a la pantalla de servicio y presione el botón de parámetro de instalación
-Use el código de instalación **INSB**
-Valide (V)



Tiempo de mantenimiento, nivel de uso del horno por día y dureza del agua.

Ingrese el número de horas antes del próximo servicio (800 horas preestablecidas). Deje al menos un servicio al año.
Digite el número promedio de horas en las que se usa el horno por día
Mida e ingrese la dureza del agua
(TH : °fH, Clarke : °e, GH : °dH y ppm : ºUS)

Ingrese el nombre y el teléfono del técnico de servicio.

Para validar esta información, presione el botón de regreso.